



## CREMA DE PEREJIL

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla en cubos
- 2 tazas de hojas de perejil
- 1 lata de media crema (225 gr)
- 2 latas de leche evaporada (340 gr cd/u)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- Crotones para acompañar

### Procedimiento:

1. Sofríe la cebolla en una cacerola caliente con el aceite. Agrega las hojas de perejil y cocina por 2 minutos. Vierte esto en la licuadora y muele con la media crema, la leche evaporada y el consomé de pollo en polvo.
2. Vierte la crema en la cacerola y cocina a fuego medio sin dejar de mover hasta que suelte el hervor.
3. Sirve y ofrece con crotones.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4