



CREMA DE QUESO Y PIÑÓN

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo (15 gr)
- 2 cucharadas de mantequilla (30 gr)
- 4 cucharadas de piñones rosas (60 gr)

Procedimiento:

1. Licúa la crema con el queso, el agua y el consomé de pollo en polvo.
2. En una cacerola caliente, funde la mantequilla y saltea los piñones.
3. Cuando comiencen a cambiar de color, vierte la crema de queso. Cocina a fuego bajo y moviendo constantemente hasta que suelte el hervor.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4