



CREMA DE PAPA CON QUESO CHEDDAR Y TOCINO

Ingredientes:

- 3 piezas de papa medianas
- 2 litros de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de leche entera
- 4 cucharadas de crema ácida
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 15 g de mantequilla
- 150 g de queso cheddar rallado
- 50 g de tocino picado para decorar
- 50 g de queso cheddar rallado para decorar
- 2 ramitas de perejil picado para decorar

Procedimiento:

1. Vierte el agua sobre una olla y coloca las papas junto con la sal. Hierva durante 25 minutos a fuego medio o hasta que las papas estén bien cocidas y suaves. Retira del agua, quita la cascara y corta en trozos.
2. Licúa los trozos de papa con el caldo de pollo, la leche, la crema y el consomé de pollo en polvo.
3. Funde la mantequilla en una cazuela y agrega la preparación anterior, calienta durante 5 minutos y retira del fuego. A continuación mezcla poco a poco el queso cheddar rallado hasta incorporar perfectamente. Rectifica sazón y sirve de inmediato.
4. Fríe el tocino y coloca sobre la crema ya servida, espolvorea un poco de queso cheddar rallado y perejil picado.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1