



## CREMA DE AJONJOLÍ

### Ingredientes:

- ½ taza de ajonjolí
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharada de fécula de maíz disuelta en 2 cucharaditas de agua fría
- Crotones para acompañar

### Procedimiento:

1. En una sartén tuesta el ajonjolí a fuego bajo y de manera uniforme. Deja enfriar.
2. Licúa el ajonjolí con el ajo, la cebolla, el queso y el caldo.
3. Vierte la crema en una cacerola y permite que suelte el hervor. Añade la fécula de maíz previamente disuelta y permite que se espese.
4. Sirve y ofrece con crotones.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4