



## CREMA DE ALMENDRAS

### Ingredientes:

- 2 tazas de caldo de pollo (500ml)
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 200 g de almendra peladas y tostadas
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 2 taza de crema para batir natural
- Almendra fileteada para decorar

### Procedimiento:

1. Licúa el caldo de pollo con el queso, las almendras, el consomé y la crema.
2. Vierte a una cacerola y calienta la crema hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece decorando con las almendras fileteadas.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4