



CREMA DE BERROS

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla fileteada
- 4 tazas de hojas de berros limpios
- 2 latas de media crema
- 2 tazas de caldo de pollo
- Sal al gusto
- Crotones para acompañar

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente, sofríe la cebolla con el aceite hasta que esté transparente. Agrega los berros limpios y cocina a fuego medio hasta que se suavicen.
2. Licúa la mezcla de berros con la media crema y el caldo de pollo.
3. Vierte la mezcla de nuevo en la cacerola y cocina a fuego medio. Rectifica el sazón si es necesario. Cuando suelte el hervor, retira del fuego.
4. Sirve y ofrece con crotones.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4