Crema de Brócoli

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Caldo De Pollo: 1 Taza
Nuez Moscada: 1 Pizca
Sal y Pimienta: c/n
Brócoli: 1 Flor
Crema de leche: 1/2 Taza
Queso Fresco: 50 grs
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- *Blanquear* el **brócoli** un minuto en agua hirviendo. Ponerlo en la licuadora junto con la *cebolla* y el caldo. Licuar.
- Colocar aceite en una olla y agregar el licuado de *brócoli*. Dejar cocer por 10 minutos y luego agregar **crema**, sal, pimienta y nuez moscada.
- Servir con queso.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-brocoli