

Crema de plátano maduro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de pollo

Bouquet de hierbas: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Pollo: 1 Unidad

Cebollas: 3 Unidades

Zanahorias: 3 Unidades

Ajo: 1 Cabeza

Crema de plátano

Cebolla: 1/2 Unidad

Ajo: 3 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Crema de leche: 2 Tazas

Platanos: 2 Unidades

Azucar: 1 cda.

Cilantro: 10 Cantidad necesaria

Manteca: 2 cdas.

Caldo De Pollo: 4 Tazas

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Cebolla Morada: 1/2 Unidades

Azafrán en hebras: 1/2 cdita.

Decoración

Ciboulette: Cantidad necesaria

Pimiento colorado: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Tostadas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Roquefort: 100 g

Pan Baguette: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Caldo de pollo

- Corte las cebollas y el *ajo* por la mitad.
- En una *cacerola* grande disponga el *pollo* entero, las verduras, el *ajo* y cubra con abundante agua caliente.
- Lleve al fuego hasta que alcance el hervor, luego pase al horno caliente y deje cocinar durante 2 horas.
- Cuele el caldo antes de utilizarlo.

Crema de plátano

- Pele los plátanos y corte en rodajas.
- Pique las cebollas, el *ajo* y el *cilantro*.
- Tueste ligeramente el *azafrán*.
- En una *cacerola* con *manteca* y aceite de oliva dore las rodajas de **plátano**.
- Agregue el azúcar y continúe la cocción hasta que se caramelicen.
- Añada las cebollas, el *ajo* y deje cocinar durante unos minutos.
- Incorpore el caldo, el *azafrán* y lleve a ebullición.
- Integre la **crema**, sal, pimienta, *cilantro* y deje reducir durante 10 minutos.
- Pase por el mixer y caliente antes de servir.

Tostadas

- Corte el pan en rodajas y disponga en una fuente.
- Rocíe con aceite de oliva y corone cada *rodaja* de pan con un poco de queso roquefort.
- Lleve al horno caliente y deje *gratinar*.

Decoración

- Corte la *zanahoria* en rodajas finas y corte con un corta pasta en forma de flor.
- Abra el pimientos al medio, retire las semillas, nervaduras y corte del mismo modo que la *zanahoria*.
- Atraviese el centro de las flores de *zanahoria* y *pimiento* con un tallo de ciboulte.

Presentación

- Sirva la *sopa* en platos hondos, espolvoree con *azafrán* y coloque sobre un plato de sitio.
- Acompañe con las tostadas y decore los bordes con las flores de *zanahoria* y *pimiento*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-platano-maduro>