# Potaje de lima

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Yema**: 1 Unidad
**Manteca**: 50 g
**Consomé de ave**: 300 cc
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Jugo De Lima**: 150 cc
**Crema de leche**: 100 cc

## Preparación de la Receta

- Mezcle la yema con la *crema* de leche.
- Corte la *manteca* en cubos.
- En una *cacerola* caliente el *jugo* de lima con el consomé.
- Añada la yema con la *crema* lentamente revolviendo constantemente.
- Condimente con sal y pimienta.
- Fuera del fuego monte con la *manteca* fría.

### Presentación

- Sirva en platos hondos.
- Decore con zest de lima.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/potaje-de-lima**