

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>