



PORCIONES

4

TIEMPO

40 min

DIFICULTAD

* * * * *

CREMA DE BRÓCOLI

CON QUESO MANCHEGO



INGREDIENTES

- 3 tazas de brócoli
- 144gr de queso manchego **Chipilo**
- 1/4 de mantequilla con sal **Chipilo**/45gr
- 1/2 cebolla picada
- 1 1/2 litros de caldo de pollo,
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 En una cacerola derretiremos la mantequilla y sofreiremos la cebolla picada hasta que esté acitronada, agregaremos enseguida el brócoli, el queso y el caldo.
- 2 Cocinaremos a fuego medio y cuando el brócoli esté suave retiraremos de la estufa.
- 3 Licuaremos muy bien esta preparación hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos, para luego regresar a la cacerola a fuego medio, con cuatro cucharaditas de mantequilla, sal y pimienta. Cocinaremos hasta que suelte el hervor, revolviendo la mezcla continuamente para evitar que se pegue o queme y listo al cabo de unos minutos comenzará a hervir y espesar.
- 4 Recuerda servir caliente y acompañar con unas cucharadas extras de mantequilla o crema **Chipilo**, que le darán el plus de sabor a esa receta.



•DESD E  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO

