



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

Sugerencia de presentación.

Crema de Brócoli con Queso y Gambas

Sencilla receta para amantes del brócoli

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 30 min.
FÁCIL

Crema de Brócoli con Queso y Gambas

Sencilla receta para dietas o para cualquier amante del brócoli.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 500 g de Brócoli Abordo
- 1 L de leche
- Maizena (fécula de maíz)
- 1/4 de queso fresco
- 100 g de cebolla picada Abordo
- 1 Barrita de mantequilla
- 2 Cucharadas de caldo de pollo
- Gambas peladas Abordo (Para acompañar)

PREPARACIÓN:

Partes el brócoli y lo pones a hervir, una vez que hierva en una olla pones la mantequilla, cuatro cucharadas de cebolla picada.

Mientras licúas el brócoli y lo añades a la olla con la mantequilla y cebolla. Posteriormente disuelves en un vaso con leche 2 cucharadas grandes de Maizena (fécula de maíz) y lo incorporas a la olla junto con el litro de leche, dejas que se espese.

Saltear las gambas en la sartén, y listo, para servir partes en cuadros grandes el queso fresco y lo sirves con la crema en el mismo plato y le añades las gambas salteadas.

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Tiempo: 30 min.
FÁCIL

Más recetas en www.abordo.es y también en nuestro [facebook](#).