



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



RECETA:



***Crema de Brócoli
con Queso y Gambas***

Crema de Brócoli con Queso y Gambas

INGREDIENTES

- 500 g de brócoli **Abordo**
- 100 g de cebolla picada **Abordo**
- 1 L de leche
- 1 barrita de mantequilla
- maizena (fécula de maíz)
- 2 cucharadas de caldo de pollo
- 1/4 de queso fresco
- gambas peladas **Abordo**

PREPARACIÓN

- 1 Partir el brócoli y poner a hervir.
- 2 Poner en una olla la mantequilla y cuatro cucharadas de cebolla picada.
- 3 Licuar el brócoli y añadir a la olla con la mantequilla y cebolla.
- 4 Disolver en un vaso con leche 2 cucharadas grandes de Maizena (fécula de maíz). Incorporar a la olla junto con el litro de leche, dejar que espese.
- 5 Saltear las gambas en una sartén. Servir sobre la crema de brócoli y espolvorear con trozos de queso fresco.

C-24180

Más recetas en:
www.abordo.es

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
901 100 151

Síguenos en:

