CREMA DE ALMENDRAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de caldo de pollo
- 3 puerros la parte blanca
- 125 gm de almendras crudas molidas
- 1/2 litro de nata liquida
- sal pimienta molida Un poco de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En una cazuela ponemos un poco de aceite y añadiremos los puerros picados (la parte blanca) le añadiremos un poco de sal y los pocharemos, a continuacion añadimos la almendra molida y le daremos unas vueltas, añadimos el caldo y una vez que rompe a hervir bajamos el fuego y lo dejamos 20 minutos. Una vez pasado el tiempo de coccion lo colaremos y por ultimo le añadimos la nata, rectificamos de sal y ponemos un poco de pimienta molida. Para servirlo doraremos en sarten unas laminas de almendras que pondremos por encima.