# Crema de nueces de Macadamia

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

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 100 g de nueces de Macadamia picadas groseramente
- 1 patata pelada cortada
- ½ puerro cortado en rodajitas
- 1 chalota pequeña picada
- 500 ml de caldo de pollo
- 100 ml de nata para cocinar
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de nueces de Macadamia tostadas y picadas groseramente
- Aceite de cacahuete

## Preparación:

### Paso 1

Hervir durante 20 minutos en un cazo el caldo con la patata, el puerro y la chalota. Retirar del fuego y dejar enfriar. Triturar las verduras y el caldo con las nueces de Macadamia hasta obtener una crema fina. Verter la nata y mezclar bien. Probar y salpimentar. Reservar en la nevera para que esté bien fría. Servir con las nueces tostadas y un hilo de aceite.