



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS



Sugerencia de presentación

*Crema de Brócoli con
Queso y Gambas*

Crema de Brócoli con Queso y Gambas

4 Personas

Ingredientes:

500 g de brócoli Abordo

1 litro 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

Para acompañar:

Gambas peladas Abordo

Modo de 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.

*duración aprox.
30 min.*



C-24125

ATENCIÓN AL CLIENTE: 901 100 151