

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

La receta de crema de queso es un acompañamiento para carnes muy fácil de preparar que puede ser la estrella de nuestras cenas en estas navidades.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gr. de queso cheddar
- 100 gr. de queso roquefort
- 150 ml. de leche
- 150 ml. de nata
- 20 gr. de manteca
- Sal Pimienta

Preparación:

Paso 1

1. Lo primero que tenemos que hacer es poner la leche a fuego fuerte en un cazo junto con la nata líquida y la manteca y salpimentamos. Mientras vamos removiendo para que se mezcle bien todo y no queden grumos.
2. Cuando la mezcla esté caliente y más o menos integrada empezamos a echar el queso en dados, sin parar de remover con una cuchara de palo. Seguimos removiendo hasta que queden perfectamente integrados todos los ingredientes.
3. Al acabar, añadimos un poco de maicena siempre y cuando la crema haya quedado demasiado líquida. Otro ingrediente opcional es añadir al final perejil, albahaca o alguna otra hierba para dar un toque de color.