

Crema de almendra amariscada



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 Almendras crudas
- 2 Puerros (la parte blanca)
- 70 g. de Mantequilla
- 30 ml. de Aceite de oliva
- 300 ml. de Nata para cocinar
- 1 l. de Caldo de pollo
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta
- 4 Gambas

Preparación:

Paso 1

Freír los puerros con el aceite y la mantequilla durante 5 minutos. Incorporar las almendras, sin piel y picadas, y dejar cocer 5 minutos más. Verter el caldo y un poco de nuez moscada, dejar cocer 25 minutos y salpimentar. Echar la nata, mezclar y cocinar el conjunto 3-4 minutos. Meter batidora. Freír las gambas peladas y cortadas en taquitos estén crujientes. Servir la crema con las gambas por encima.