

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Prueba de agregar algunos picatostes de pan crujiente.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de piñones
- 750 ml de caldo de pollo
- 250 ml de nata
- - 1/2 cebolla
- - 1 diente de ajo
- unas hojas de cilantro
- 100 gramos de queso crema
- 30 g de mantequilla Pimienta negra molida - Sal

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén ponemos la mantequilla y echamos la cebolla y el diente de ajo picados. Cuando la cebolla esté un poco pochada, agregamos los piñones y las hojas de cilantro. Dejamos al fuego hasta que los piñones estén dorado. Retiramos y reservamos. En una batidora ponemos el sofrito, los piñones, 500 ml de caldo de pollo y el queso. Batimos muy bien.

### Paso 2

En una olla ponemos 250 ml, el resto, de caldo de pollo, añadimos la nata y los ingredientes batidos. Mezclamos, salpimentamos y dejamos cocer a fuego lento por 2 minutos. Retiramos de fuego cuando la crema haya espesado y reducido un poco. Servimos caliente. Podemos adornar la crema con unos piñones tostados y unas gotitas de aceite de oliva.