Crema de piñones

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** mailo



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.