

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Maria del Pilar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
tomar muy calentita

Descripción:

con el frio ya a petece algo calentito!!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 apio grande
- sal y pimienta
- 100ml de nata
- 4 cucharadas de cebolla frita

Preparación:

Paso 1

porta e apio pequeño y pon a hervir unos 10min cubierto de agua,cuando este blando añade sal y pimienta y la nata y bate todo con la batidora despues pasa por un colador para quitar los hilos de apio y conseguir una crema fina,a la hora de servir pon una cucharada sopera de cebolla frita en cada tazón y listo.