crema de apio

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** mailo



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 herbir 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 tazon y listo.