

CREMA DE REBOZUELOS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR de REBOZUELOS
- 1 CEBOLLA
- 1 CALDO DE CARNE
- 1 NATA
- 1 POCO de HEBRAS DE AZAFRAN
- 1 ACEITE
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

LIMPIA LAS SETAS CON CUIDADO UTILIZANDO UN PAÑO HUMEDO

Paso 2

SALTEA LA CEBOLLA PICADA Y LAS SETAS EN UNA CACEROLA CON ACEITE DURANTE 4 O 4 MINUTOS

Paso 3

VIERTE EL CALDO Y LLEVALO A EBULLICION BAJA EL FUEGO SALPIMIENTALO Y CUECELOS DURANTE 8 MINUTOS

Paso 4

TRITURA LA MITAD DE LA SOPA CON UNA BATIDORA AGREGA LA NATA Y LA OTRA MITAD DE LA SOPA Y MEZCLALO BIEN SIRVE LA CREMA DECORADA CON UNAS HIEBRAS DE AZAFRAN