



• CONTIGO DESDE 1949 •



**Crema de
Baby Bella**

CREMA DE BABY BELLA

Porciones: 4



30 min.

INGREDIENTES

- 1 charola de 350g de Baby Bella.
- Acete virgen extra.
- Cebolla morada cortada en cubos pequeños.
- 1 ajo picado finamente.
- 1 tza de caldo de pollo.
- 1tza de vino blanco.
- Sal.
- Pimienta.
- 5g de romero seco.
- 5g de tomillo seco.

PROCEDIMIENTO


- Corta los Baby Bella en 4 trozos.
- En una olla caliente agrega un poco de aceite, fríe la cebolla y el ajo.
- Agrega los Baby Bella, el caldo de pollo y el vino.
- Condimenta al gusto con sal, pimienta, romero y tomillo. Deja hervir.
- Licúa la mezcla y disfruta.

Disfruta momentos deliciosos con MONTEBLANCO



Video receta

www.montebianco.com.mx

  @montebianco.mx