

CREMA DE PEREJIL

Rinde: Para 5 personas

INGREDIENTES:

- 1 taza de perejil
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- 1 taza de yogurt
- 1 barra de queso crema
- 3 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

- En una licuadora vacía yogurt natural sin azúcar, una taza de perejil picado, pimienta, fécula de maíz disuelta en agua, sal, ajo, queso crema y medio litro de consomé de pollo.
- Licúa hasta que quede todo integrado.
- En una sartén o cacerola calienta mantequilla a fuego bajo.
- Añade cebolla picada y acitrónala.
- Vierte la preparación que hiciste en la licuadora y cocinala de 6 a 8 minutos.
- Sirve bien caliente.

