

Receta: CREMA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN



CREMA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS

Entrante

25
minutos

INGREDIENTES

4 aguacates
1 cebolla blanca, picada fina
1 hoja de laurel
2 dientes de ajo, picados fino
4 tazas de caldo de pollo
2 tazas de crema de leche
1 taza de langostinos, cocidos, pelados y picados
sal
pimienta
1 cucharada de harina
4 cucharadas de mantequilla
1/2 aguacate pelado y cortado en cubos (decorar)
1/4 taza de colas de langostinos, para decorar

INSTRUCCIONES

En una olla calentar la mantequilla.
Añadir la cebolla y el ajo
Cocer a fuego medio hasta que la cebolla esté transparente.
Agregar la harina y cocer tres minutos resolviendo constantemente
Verter el caldo cuidando que no se hagan grumos

Licuar el aguacate y añadir a la sopa
Agregar también los langostinos picados
Cocinar a fuego lento quince minutos, verter la crema, sazonar con sal y pimienta y servir caliente

Decorar con cubos de aguacate y colas de langostinos.

DIFICULTAD

BAJA

RENDIMIENTO

6
porciones