

Crema de brécol con queso azul

Crema de brécol con queso azul, una crema que combina la suavidad del sabor del brócoli con la potencia del queso azul.

ingredientes

- 500 gr de Brécol
- 100 gr de Puerro
- 1 lt de Caldo de Pollo
- 1 nuez de [Mantequilla](#)
- 150 gr de Nata ligera para cocinar
- Picatostes (Pan Frito)
- Pipas de Calabaza
- Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta Negra
- Sal

elaboración Crema de Brécol con Queso Azul

En una olla pondremos la nuez de mantequilla con unas gotas de aceite de oliva virgen a fuego lento, cuando se funda la mantequilla incorporamos el puerro cortado en laminas finas.

Esperamos a que el puerro se dore ligeramente para poner el brécol cortado en trozos y el caldo de pollo que debe cubrir todos los trozos, echamos un poco de sal y dejamos cocer durante 15 minutos.

Pasado ese tiempo pasamos el puerro y el brécol a una batidora donde lo trituraremos, pondremos líquido de la cocción hasta que obtengamos la textura de crema deseada.

Vaciamos nuestra olla del resto del caldo y devolvemos el contenido de la batidora a esta.

Seguimos a fuego lento y vertemos la nata y el queso cortado en trocitos (si se prefiere otro queso se puede poner el que cada uno elija), removemos para que el queso se funda y la nata se reparta por igual por toda la crema, echamos la pimienta y seguimos removiendo, cuando de el primer hervor lo retiramos del fuego.

Para servirlo en el fondo de un plato hondo estará la crema y sobre esta las pipas de calabaza, los picatostes y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.

Ya tendremos nuestra crema de brécol con queso azul.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.