



Crema Sonrojada y Famosa

¿Qué necesito?

- 6 pimientos rojos asados procesados, licuados y colados
- 1 lata de **Tomates Pelados la Famosa**
- 2 dientes de ajo picaditos
- 1 cebolla blanca mediana picadita
- 2 tazas de fondo de vegetales procesado, licuado y colado
- ½ taza de fondo de auyama procesado, licuado y colado
- 1cda. de azúcar crema

Veteado de Puerro

- ½ taza de puerro picado
- 1 diente de ajo
- 1 diente de ajo rostizado
- 1 cda. de sal
- ½ taza de **Aceite de Oliva La Famosa**
- ½ taza de Aceite de Romero Veteado de Queso Azul
- 1 diente de ajo fresco
- 1 cda. cebolla blanca
- 1 cda. de Queso Azul
- 1 taza de crema de leche sal

¿Cómo lo hago?

En un poco de Aceite de Oliva La Famosa, saltear las cebollas por un minuto y luego el ajo. Agregar el procesado de pimientos y el procesado de Tomates Enteros La Famosa, junto a una taza de fondo de vegetales, mezclar bien por unos 3 minutos. Retirar, licuar y colar, volver a integrar a la olla/ sartén, rectificar sal, agregar azúcar y dejar cocinar por unos minutos más a fuego medio. Veteado de Puerro: Llevar todos los ingredientes a la licuadora, licuar bien y listo. Veteado de Queso Azul: En una olla, sofreír la cebolla y el ajo en aceite de oliva, agregar leche entera y luego el queso azul, dejar que el queso azul derrita, retirar y dejar que baje temperatura, para luego licuar y colar. Llevar nueva vez al fuego, agregar la crema de leche, dejar por unos minutos, rectificar sal y listo. Finalmente servir la crema con los veteados al gusto por encima y los crotones.



2 personas



30 minutos

