

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Crema de almendra

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 125 gr. de almendras crudas
- 200 gr. de puerros
- 1 diente de ajo
- 60 gr. de mantequilla
- 30 ml. de aceite de oliva
- 250 ml. de caldo de ave
- 600 ml. de agua
- 80 ml. de nata para cocinar
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Sal al gusto

Preparación

1. Pica los puerros con el disco de cortar en láminas gruesas en el procesador de alimentos.
2. Introduce en el bol de tu Cooking Chef los puerros y el ajo entero con el aceite y la mantequilla. Sazona al gusto. Programa 8 minutos a 110° y a velocidad 1.
3. Añade las almendras y programa 7 minutos a 110° y a velocidad 2.
4. Una vez superada la cocción, pasa la mezcla por el procesador de alimentos con cuchillas, añade el caldo de ave y programa 1 minuto y medio a velocidad progresiva 2 y 5. Por último, pasa la crema por un chino y sirve.