

Crema de brócoli y queso azul

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 20 '
- 2

Comentario nutricional

Si se desea un sabor más suave que el del queso azul, se puede sustituir por otro tipo de queso fundente o cremoso, incluso por quesitos en porciones.

Modo express

1. Lavar y trocear el brócoli. Pelar la cebolla y picarla.
2. Introducir el brócoli y la cebolla con el agua y una pizca de sal en una olla, taparla y cocinar a fuego medio 8 minutos desde que empiece a hervir. Retirar entonces del fuego y dejar enfriar 30 minutos en la misma olla destapada y sin escurrir.
3. Una vez templado, pasar el brócoli con su caldo por la slow juicer con el filtro grueso.
4. Verter la crema en un cazo y añadir el queso, calentar removiendo hasta que el queso se disuelva. En este paso también se puede añadir leche.

- Aquí tienes el vídeo de la receta: