



CREMA FRÍA DE JUDÍAS

Prepara esta Crema fría de judías y comparte con 4 personas

4 porciones porciones / Dificultad baja / 10 minutos

INGREDIENTES

1 taza de judías cocinadas.
1½ taza de caldo de judías.
1 tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI®.
2 cucharadas de Media Crema NESTLÉ®.
2 dientes de ajo machacados.
1 ají pimiento rojo asado cortado en tiras.
Perejil picado fino.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una batidora, coloca las judías con su caldo, el ajo y una pizca de sal. Bate a toda potencia para triturar bien y obtener una crema.
2. Añade la Media Crema NESTLÉ® y la tableta de Caldo de Pollo con Tomate MAGGI® previamente triturada. Continúa batiendo para homogeneizar los ingredientes.
3. Rectifica el sabor con sal y pimienta y retira de la batidora.
4. Sirve la crema en platos individuales y decora con el perejil y las tiras de ají pimiento.