



Crema de pimiento morrón con almendras

Categoría: Sopa, Verduras

Una crema muy ligera, pero con mucho sabor.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de aceite vegetal
- 2 cdas de ajo picado
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 2 cdas de almendra picada
- 1 taza de agua
- 2 tazas de crema ácida
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña ®
- 4 cdas de almendra en trozos tostada



Preparación

1. En aceite caliente freír el ajo, el pimiento morrón y la almendra picada.
2. Agregar el agua y la crema. Cocinar a fuego medio por 5 minutos. Licuar
3. Vaciar lo licuado en una cacerola, agregar el elote y cocinar 5 minutos más a fuego lento.
4. Servir en platos individuales y acompañar con la almendra tostada.