

RECETA

Crema de Alubias al curry



Tiempo de preparación: **10 minutos**

Ingredientes para **4 personas**

Ingredientes

- 1 bote de alubias blancas cocidas
- 20ml aove (1 cucharada)
- 30ml vinagre (1 ½ cucharada)
- 10g curry (1 cucharadita)
- 150 ml caldo de pollo
- Cilantro fresco

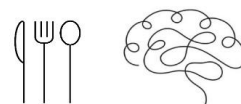
Preparación

1. **A la batidora y listo!** Introduce todos los ingredientes en el vaso de la batidora, excepto el cilantro. Batir hasta obtener una crema.
2. **Cilantro al gusto** . Decorar con el cilantro. Podemos picar el cilantro, o poner las hojitas enteras, eso lo dejamos a tu elección.

Consejos

El caldo de pollo (en nuestro caso usamos un consomé ligero) puedes sustituirlo por un caldo de verduras, como el del hervido.

NUTRIMENTUS



By Blanca Oliver