Crema de pimientos del piquillo



Subida por antonio el 01/03/2010
Etiquetas: Cremas, Primeros, Tmx

INGREDIENTES

180 g. de Cebolla
100 g. de Aceite
1 Lata de pimientos del piquillo
30 g. de Harina
1 l. de Caldo de carne
1 Bote de leche ideal
200 ml. de Nata lÃ-quida

PREPARACIÓN

Picar la cebolla 7 segundos Velocidad 4 y reservar.
Poner el aceite y programar 3 minutos Varoma Velocidad 1.
Acabado el tiempo aÃ±adir la cebolla y programar 7 minutos Varoma en velocidad 1.
AÃ±adir los pimientos troceados y sal y programar 7 minutos Varoma Velocidad 1.
AÃ±adir la harina y programar 2 minutos 100Âº Velocidad 2.
AÃ±adir el caldo y batir 30 segundos velocidad 5-10 (aprox.).
Programar 10 minutos 100Âº velocidad 2.
Cuando falten 2 minutos poner en velocidad 4.
Al acabar aÃ±adir la leche ideal y la nata y poner 5 minutos Varoma Velocidad 4.