

# 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 líquida

## PREPARACIÓN

Picar la cebolla 7 segundos Velocidad 4 y reservar.

Poner el aceite y programar 3 minutos Varoma Velocidad 1.

Acabado el tiempo añadir la cebolla y programar 7 minutos Varoma en velocidad 1.

Añadir los pimientos troceados y sal y programar 7 minutos Varoma Velocidad 1.

Añadir la harina y programar 2 minutos 100º Velocidad 2.

Añadir el caldo y batir 30 segundos velocidad 5-10 (aprox.).

Programar 10 minutos 100º velocidad 2.

Cuando falten 2 minutos poner en velocidad 4.

Al acabar añadir la leche ideal y la nata y poner 5 minutos Varoma Velocidad 4.