

Verduras hervidas: Crema de verduras, queso San Simón y gamba roja.

Preparación

Infusionamos la nata con el queso ahumado San Simón y todas las verduras que tenemos precocidas. Lo pasamos por un colador y mezclamos con las verduras cocidas. Trituramos en robot y pasamos por un colador. Reservamos. Marcamos la gamba roja a fuego intenso y reservamos. Emplatamos poniendo las gambas en el centro y rociando alrededor con la crema de verduras.

Ingredientes

80 gr de Brócoli cocido
80 gr de Calabaza cocida
100 gr de Cebolla cocida
100 gr de Calabacín cocido
100 gr Zanahoria cocida
50 gr de Queso San Simón
125 gr de Nata
8 unidades de Gamba roja
c/s de Sal y pimienta blanca.

Utensilios

Boles
Colador
Cuchillos
Lenguas
Ollas
Procesador de Alimentos
Sartenes
Varilla

Instructor destacado



Virginia Naranjo

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD