RECETAS

Crema de zanahoria con Tornillos Mantequilla Doria y pollo desmechado

crema de zanahoria con tornillos mantequilla doria y pollo desmechado

Ingredientes

- 1 paquete de Tornillos Mantequilla Doria de 250gr
- 200g de mantequilla
- 4 dientes de ajo finamente picado
- 50g de cilantro finamente picado
- 1kl de zanahoria pelada y partida en trozos
- 700g de papa pelada y partida en trozos
- 1 pechuga de pollo desmechada y lista
- 1lt de caldo de pollo (sirve el que nos queda donde cocinamos la pechuga de pollo)
- 100ml de crema de leche
- sal
- 3 dientes ajo
- 1 cebolla

Preparación

1. En una olla pitadora cocinamos en agua cebolla,sal,y ajo la pechuga, cocinamos por media hora y luego desmechar, y agregamos una 1lt de caldo de pollo

2. cocinamos los Tornillos Mantequilla Doria de 10 a 13 minutos en abundante agua hirviendo les agregamos aceite y sal, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta y la sal en el agua hirviendo.

3. Mientras se cocinan los Tornillos Mantequilla Doria, en el caldo de pollo adicionamos la zanahoria, la papa y el ajo, dejamos cocinar hasta que la papa este blanda retiramos del fuego y procesamos en licuadora.

4. Adicionando caldo poco a poco hasta obtener obtener una crema espesa. Una vez terminada la cocción de los Tornillos Mantequilla Doria, los pasamos por agua fría y los escurrimos muy bien.

5. En una olla fundimos la mantequilla con 1 diente de ajo y agregamos los tornillos doria, sal y pimienta.Servimos en un plato sopero los tornillos Mantequilla Doria y cubrimos con la crema de zanahoria.

6. Adicionamos crema de leche al gusto y por ultimo un toque de cilantro.