



Crema de brócoli con cheddar.

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 20 minutos

Porciones: 6 porciones

Una delicia inspirada en la sopa de brócoli con queso de uno de mis restaurantes favoritos en Estados Unidos «Panera». Esta no la perdono cuando tengo la oportunidad de comer ahí.

Después de mucho buscar en internet, encontré una receta que pude adaptar y quedó espectacular. Gracia a @shugarysweets.com por la inspiración.

Les recomiendo ingredientes de muy alta calidad, tanto en la mantequilla, como en la leche, crema y quesos. Es una receta tan sencilla que todo depende del sabor, más que del procedimiento.

No vayan a usar quesos ya rallados porque la cantidad de almidón que le ponen para que no se peguen va a impedir que se derrita en la sopa y van a quedar grumos. Lo mismo para la zanahoria, es mejor rallarla porque así se cuece más rápido y no se siente dura al comer.

En lo que sí les recomiendo usar verduras congeladas es en el brócoli. No queda la consistencia correcta cuando se usa brócoli natural, esta crema tiene que ir con floretes congelados y cortados pequeñitos.

Si la acompañan con un pan con mantequilla de ajo, es el cielo en la tierra.

Ingredientes:

- ¼ Taza mantequilla sin sal.
- 1 Diente de ajo pequeño, picado finamente.
- ½ Taza de cebolla blanca picada finamente.
- 1 Taza de zanahoria pelada y rallada.
- 3 Tazas de floretes de brócoli (de bolsa congelados), cortados en trozos pequeñitos.
- 1 ½ Taza de consomé líquido de pollo.
- 1 Taza de leche (puede ser descremada / sin grasa).
- 1 Taza de crema espesa para batir.
- ¼ Taza de harina blanca.
- 1 ½ cucharadita de sal Kosher.
- ½ cucharadita de pimienta negra molida.
- 1 Pizca de hojuelas de pimienta roja (opcional y al gusto).
- 1 Taza de queso cheddar blanco (sharp o fuerte) rallado.
- 1 Taza de queso cheddar amarillo (sharp o fuerte) rallado.



Crema de brócoli con cheddar.

Si se desea se puede usar solamente cheddar blanco, pero no usar puro amarillo.

Procedimiento:

En una olla honda, derretir la mantequilla a fuego medio alto. Agregar la cebolla picada. Cuando se empiece a hacer transparente, agregar el ajo y dejar que suelte su aroma hasta que dore muy ligeramente.

Ahí mismo se incorporan el brócoli y la zanahoria y se dejan sofreír por aproximadamente unos 5 minutos (depende del tamaño de los floretes de brócoli).

Espolvorear la harina y revolver muy bien.

Lentamente ir agregando el consomé, la leche y la crema. Sazonar con la sal, pimienta negra y hojuelas de pimienta roja. Bajar el fuego a medio bajo y dejar que se caliente muy bien, sin que hierva para que no se corte.

Hay que mover todo el tiempo, hasta que espese.

Cuando ya sale humo (sin hervir) se va agregando el queso poco a poco para ir dejando que se derrita y no se haga bolas. Cuidar que no hierva.

Cuando esté terso, sin grumos, está lista para servir de inmediato.

¡BUEN PROVECHO!

