



CARACOLITOS CON CREMA DE BROCOLI AL QUESO

Ingredientes

- 1 Cucharada de mantequilla
- 1 Brócoli grande cortado en pequeños ramitos
- 1 Tableta de caldo cebolla ajo MAGGI®
- 2 Tazas de leche descremada SVELTY®
- 1 Cucharada colmada de maicena
- 100 g de queso mantecoso
- 2 Pizcas de pimienta blanca molida
- 500 g de caracolitos (un poco más de un paquete normal de 400 g)
- 1 Taza de hojas de cilantro limpias

Preparación

1.- Calienta la mantequilla en una cacerola y agrega el brócoli, saltea durante 2 minutos removiendo de vez en cuando. Condimenta con la tableta de caldo cebolla ajo MAGGI® y vierte de una vez la leche SVELTY®, agrega un toque de pimienta y cocina durante 2 minutos más sin que hierva. Luego, agrega la maicena previamente disuelta en un toque de agua y espera a que la preparación hierva y espese removiendo constantemente desde el fondo de la olla.

2.- Agrega el queso mantecoso y espera a que se derrita. Finalmente agrega hojas de cilantro cortadas finamente y sirve de inmediato con los caracolitos preparados según las indicaciones del envase.



Dificultad:
Baja



Porciones:
5



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	507 Kcal
Proteínas:	22.3 g
Grasa Total:	7.5 g
Colesterol:	25 mg
H. de Carbono:	86.8 g
Fibra Dietética:	8 g
Sodio:	681 mg