



CREMA DE CHAMPIÑONES CON CAMARONES

Ingredientes

- 1½ Taza de leche líquida
- 6 Tazas de agua fría
- 3 Cremas Premium de champiñones MAGGI®
- ½ Cajita de crema larga vida NESTLÉ®
- 3 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Diente de ajo
- 500 g de camarones ecuatorianos limpios
- 3 Cucharadas de vino blanco
- Merkén a gusto
- 3 Láminas de pan de molde integral
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Orégano, ají color, sal y pimienta a gusto



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	379 Kcal
Proteínas:	25.8 g
Grasa Total:	20.6 g
Colesterol:	18.7 mg
H. de Carbono:	21.5 g
Fibra Dietética:	1.00 g
Sodio:	1204 mg

Preparación

1.- En una cacerola junta la leche líquida con las 6 tazas de agua fría, disuelve las cremas premium de champiñones MAGGI® y cocina durante 5 min. Una vez que hierva, finaliza con la integración de la crema larga vida NESTLÉ® y revuelve.

2.- Aparte calienta el aceite de oliva en una sartén y dora el diente del ajo, agrega los camarones y de inmediato el vino blanco. Cocina durante unos minutos y condiméntalos con merkén, sal y pimienta a gusto.

3.- Corta las láminas de pan integral en cuadritos de 1x1 cm aprox. y déjalos en una lata para horno, rocía aceite de oliva y condiméntalos con orégano, ají color, sal y pimienta. Hornea a temperatura alta de 180°C durante 8 a 10 min. hasta dorarlos. Una vez todo listo sirve la crema preparada con los camarones y los crutones de manera decorativa.