

# CREMA LIVIANA DE ALCACHOFAS



## Ingredientes

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Chalotas cortadas finamente
- Tomillo a gusto
- 1 Tableta de caldo ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI®
- 6 Alcachofas cocidas
- 1 Tarro chico de crema SVELTY® 157 g
- Sal y pimienta a gusto

## Preparación

1.- Calienta una cacerola con las dos cucharadas de aceite de oliva, saltea las chalotas cortadas finamente y agrega el tomillo a gusto. Retira del fuego y reserva.

2.- Retira la comida de las hojas de alcachofas cocidas, luego retira las pelusas de éstas y corta los fondos de alcachofas en cubos pequeños. Reserva. Aparte disuelve las tabletas de caldo ajo y cebolla Come Bien, Vive Bien MAGGI® en 1 litro de agua caliente.

3.- Vierte el caldo a la cacerola con la chalota y la carne de las hojas de alcachofa. Cocina durante 6 min. a fuego medio revolviendo de vez en cuando. Retira del fuego y entibia, pasa la preparación por la juguera hasta moler completamente. Devuelve la preparación a la cacerola y lleva a fuego medio. Agrega la crema SVELTY®, condimenta con sal y pimienta. Cocina durante tres minutos, retira del fuego y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
30 minutos

## Información Nutricional

Energía:	153 Kcal
Proteínas:	3.0 g
Grasa Total:	11.8 g
Colesterol:	17.4 mg
H. de Carbono:	9.4 g
Fibra Dietética:	4.60 g
Sodio:	206 mg