
Crema de apio criollo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos.

Cantidad: 4 porciones



Crema de apio criollo, sopa del recetario venezolano, muy apreciada tanto para niños como adultos; liviana, nutritiva. Puedes agregar leche o queso crema si deseas.

Ingredientes

- 400 gramos de apio criollo
- 1 papa
- 4 tallos de cebollín picados
- 1-2 dientes de ajo, machacados
- 1 ají dulce picado a la mitad, sin semillas
- 1/4 cucharadita de hierbas provenzales, secas
- 6 tazas de caldo de pollo o vegetales
- 1 ramita de cilantro
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Preparación

1. Lave muy bien los apios, quite la piel con un pelador de verduras o un cuchillo pequeño y corte en pequeños trozos. Haga lo mismo con la papa.
2. En una olla caliente un chorrito de aceite de oliva y coloque los apios y la papa picados. Agregue los demás ingredientes: cebollín, ajo, ají dulce, hierbas provenzales y rehogue por unos minutos.
3. Agregue el caldo, la sal, pimienta, ramita de cilantro y cocine por 20 minutos aproximadamente o hasta que los vegetales se ablanden.
4. En la licuadora (regular o de inmersión), coloque los vegetales y la mitad del caldo, procese para obtener la crema, agregue más caldo para conseguir el espesor deseado. Si prefiere, puede agregar crema de leche o un par de cucharadas de queso crema.
5. Sirva con queso blanco frito o queso parmesano rallado.

Notas:

- Cuando esté procesando los vegetales puedes agregar leche, crema de leche o queso crema.

[Ir al post de la receta](#)

Instagram: <https://www.instagram.com/bizcochosysancochos>

Pinterest: <https://www.pinterest.com/bizcochosysan/>

Facebook: <https://www.facebook.com/bizcochosysancochos>