

Cremas

- Crema de Acelgas
- Crema de Apio
- Crema de Brócoli
- Crema de Calabacin
- Crema de Calabaza
- Crema de Cebolla
- Crema de Champiñón
- Crema de Espárragos con Almejas
- Crema de Guisantes
- Crema de Guisantes con Espárragos
- Crema de Mariscos
- Crema de Zanahoria



Magefesa[®]

4 MINUTOS

INGREDIENTES

- 600 grs. de acelgas
- 1/3 de litro de salsa bechamel
- 50 grs. de queso rallado
- 50 grs. de mantequilla

CREMA DE ACELGAS

Cocemos las acelgas en la forma que hemos indicado anteriormente.

Una vez cocidas se escurren y se pican muy finamente. Se las hace puré, bien pasándolas por un pasapurés MAGEFGESA, o sometiéndolas dentro de la Olla, a la acción de un batidor de brazo.

Una vez en estado cremoso le añadimos la salsa de bechamel. Ponemos la masa obtenida en una fuente, le añadimos el queso rallado y la mantequilla fundida.

7 MINUTOS

INGREDIENTES

- 500 grs. de apio
- 1/2 vaso de nata líquida
- 1 cucharada de harina de maíz refinada
- Perejil picado
- Aceite
- Agua
- Sal

CREMA DE APIO

El apio, limpio y cortado, lo colocamos en la Olla, con agua y sal.

Cuando comience a hervir cerramos la Olla, dejamos que hierva el tiempo indicado, pasado este dejamos decomprimir y abrimos.

Con una batidora trituramos bien y quitamos la espuma.

Mezclamos la crema con la nata líquida, dejamos en el fuego unos minutos, hasta que ligue la crema. Comprobamos el punto de sal y, si queda muy ligera, la espesamos con un poco de harina refinada, diluida un agua.

Pasamos todo por un pasapures, espolvoreamos con perejil picado y lo acompañamos con rebanadas de pan fritos.

3

MINUTOS

CREMA DE BROCOLI

INGREDIENTES

- 800 grs. de brócoli
- 1/2 cebolla
- Aceite
- Agua
- Leche
- Sal
- Pimienta

Ponemos en la Olla, el aceite, la cebolla cortada en trozos,, el agua y la sal, dejamos que empiece a hervir y a continuación incorporamos el brócoli cortado en ramilletes.

Cerramos la Olla, dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este, dejamos descomprimir, y abrimos.

En la misma Olla con una batidora, trituramos todo bien y vamos incorporando la leche, hasta que consigamos la textura de la crema que deseamos.

Terminada esta operación, estará lista para ser servida.

5

MINUTOS

CREMA DE CALABACIN

INGREDIENTES

- 1 kg. de calabacines
- 3/4 l. de caldo de ave
- 1/2 vaso de nata líquida
- 50 grs. de queso rallado
- 1 cucharada de curry
- Sal
- Unas rebanadas de pan
- Aceite

Limpiamos bien los calabacines y con su piel , los cortamos en tacos.

Ponemos en la Olla, el caldo y un poco de aceite, incorporamos los tacos de calabacín.

Cerramos la Olla, le damos el tiempo de cocción indicado, pasado este, dejamos descomprimir de manera natural y abrimos.

Una vez cocidos, añadimos la nata líquida y una cucharadita de curry, y le damos unas vueltas.

Con una batidora en la misma Olla, trituramos muy bien todo y, comprobamos el punto de sal.

La crema la servimos acompañada de cuadraditos de pan, frito en aceite muy caliente, sobre los que espolvoreamos el queso rallado.

5

MINUTOS

CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES

- 1 kg. de calabaza
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- hojas de lechuga
- 1 litro y 1/4 de agua
- Sal
- Pimienta blanca
- Media cucharadita de comino molido.

Ponemos el aceite en la olla, doramos la cebolla y el ajo, añadimos la calabaza pelada y troceada, lo rehogamos bien y añadimos la lechuga, la sal, la pimienta y los cominos.

Ponemos el agua, cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente y abrimos la Olla.

Trituramos bien con la batidora MAGEFESA y lo servimos calentito.



5

MINUTOS

CREMA DE CEBOLLAS

INGREDIENTES

- 1 kg. de cebollas
- 300 grs. de patatas
- 2 dientes de ajo
- 6 rebanadas de pan
- Agua
- Aceite

Cortamos las cebollas, la incorporamos a la Olla con un poco de aceite, la rehogamos.

Cuando las cebollas tomen color, incorporamos las patatas troceadas, añadimos el agua y la sal.

Cerramos la Olla, le damos el tiempo de cocción indicado, descomprimos y abrimos.

En la misma Olla, trituramos el contenido con la batidora

Cortamos las rebanadas de pan en trocitos, los freímos y los servimos en el plato con la crema.

7

MINUTOS

INGREDIENTES

- 1/4 de champiñones
- 1 diente de ajo
- 1 vaso de jerez
- 1 l. y 1/4 de leche
- Harina refinada
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 chorro de nata
- Sal
- Perejil

CREMA DE CHAMPIÑÓN

Ponemos en la Olla, un poco de aceite, el ajo, el puerro, la zanahoria y los champiñones cortados en laminas, rehogamos un poco, añadimos el jerez y el agua.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este, descomprimimos y abrimos.

Agregamos la leche al caldo y un poco de harina de maíz y, mantenemos unos minutos el fuego.

Sacamos el fuego la Olla, añadimos las yemas de huevo y un chorrito de nata.

Batimos todo con una batidora, comprobamos el punto se sal y servimos.

7

MINUTOS

INGREDIENTES

- 3 manojos de espárragos verdes
- 2 patatas
- 400 grs. de almejas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Sal
- Agua

CREMA DE ESPARRAGOS CON ALMEJAS

Ponemos en la Olla, el agua y las patatas limpias y troceadas, cuando empiece a hervir, incorporamos los espárragos bien limpios y troceados, cerramos la Olla y dejamos que cuezan en tiempo indicado.

Una vez pasado el tiempo dejamos descomprimir bien la Olla y abrimos. Trituramos bien todo y comprobamos el punto de sal.

En una sartén aparte, con un poco de aceite pochamos la cebolla bien picadita y los dientes de ajo, cuando estén dorados, se añaden las almejas, esperamos que se abran.

Una vez abiertas, las juntamos a la crema, dejamos calentar un poco y listo para servir.

5

MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 kg. de guisantes pelados
- 6 espárragos cocidos
- 3 patatas
- 2 cucharadas de aceite
- Harina
- Huevo
- Aceite
- Sal

CREMA DE GUISANTES

Se ponen en la Olla las dos cucharadas de aceite, con las patatas peladas y troceadas, los guisantes los cubrimos con agua y un poco de sal.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este dejamos descomprimir y abrimos.

Trituramos todo muy bien con una batidora, hasta obtener una crema uniforme.

Aparte los espárragos una vez cocidos los pasamos por harina y huevo, los rebozamos en una sartén, y los agregamos a la crema de guisantes.

Si los espárragos que van a utilizar son de lata no es necesario cocerlos.



3

MINUTOS

INGREDIENTES

- 800 grs. mejillones
- 200 grs. de gambas
- 300 grs. de langostinos
- Cabeza de rape
- Salsa de tomate
- Cebolla
- Puerro
- Zanahoria
- Brandy
- Aceite
- Agua
- Mantequilla
- Harina
- Sal
- Pimienta

CREMA DE MARISCOS

Ponemos a hervir en la Olla, la cabeza de rape, las verduras y las cabezas del marisco, espumamos e incorporamos los mejillones.

Una vez abiertos los mejillones los retiramos y reservamos.

Cerramos la Olla, dejamos el tiempo indicado, pasado este, abrimos.

En una cacerola, rehogamos los mariscos troceados con la mantequilla, añadimos el brandy y flambeamos.

Agregamos la harina y mezclamos bien, incorporamos el caldo colado y la salsa de tomate, cocemos unos minutos y comprobamos el punto de sal.

5

MINUTOS

INGREDIENTES

- 1 kg. de guisantes pelados
- 6 espárragos cocidos
- 3 patatas
- 2 cucharadas de aceite
- Harina
- Huevo
- Aceite
- Sal

CREMA DE GUI SANTES CON ESPARRAGOS

Se ponen en la Olla las dos cucharadas de aceite , con las patatas peladas y troceadas, los guisantes los cubrimos con agua y un poco de sal.

Cerramos la Olla dejamos cocer el tiempo indicado, pasado este dejamos descomprimir y abrimos.

Trituramos todo muy bien con una batidora, hasta obtener una crema uniforme.

Aparte los espárragos una vez cocidos los pasamos por harina y huevo, los rebozamos en una sartén , y los agregamos a la crema de guisantes.

Si los espárragos que van a utilizar son de lata no es necesario cocerlos.

6

MINUTOS

INGREDIENTES

- 800 gr. de zanahorias
- 100 gr. de mantequilla
- 1 cucharada sopera de harina
- 200 gr. de cebolla
- 100 gr. de nata fresca
- 1 vaso de agua
- Perejil
- Pimienta

CREMA DE ZANAHORIA

Ponemos en la Olla la mantequilla dejamos que se funda y añadimos la cebolla muy picada y la zanahoria en rodajas, cuando la cebolla empiece a tomar color, añadimos la harina y las especias, movemos todo bien y añadimos el vaso de agua.

Cerramos la Olla, contamos el tiempo correspondiente.

Dejamos descomprimir totalmente y abrimos la Olla.

Ya estarán cocidas sacamos el contenido y le añadimos la nata fresca.



Magefesa

