



Crema fría de cebolla y queso

3 cebollas dulces grandes (cortadas en juliana fina)

50 g de mantequilla / aceite de oliva virgen extra

500 ml de caldo de verduras o de pollo suave

150 g de queso (bajo hacemos referencia a diferentes tipos)

Sal y pimienta blanca al gusto

Cebollino picado para decorar

1- Calentamos la mantequilla o el aceite de oliva en una cazuela a fuego lento. Añadimos la cebolla con un poco de sal, la tapamos y dejamos que se poche despacio durante unos 20 minutos hasta que esté muy tierna y translúcida, sin que llegue a dorarse demasiado.

2- Vertemos el caldo de verduras en la cazuela y cocemos a fuego suave durante 10 minutos más para que los sabores se integren.

3- Agregamos el queso crema o el queso elegido en trozos pequeños y removemos hasta que se funda por completo con el calor residual.

4- Pasamos la mezcla por la batidora o licuadora hasta obtener una textura completamente fina, homogénea y sin grumos.

5- Salpimentamos al gusto, dejamos que se enfríe y la guardamos en la nevera durante al menos 2 horas antes de servir bien fría, la decoramos con un poco de cebollino picado.

Tipos de queso: El queso de cabra le da un toque ácido delicioso, el Gorgonzola o Roquefort un contraste potente, y el cream cheese (tipo Philadelphia) o Parmesano un sabor más suave.