



# CREMA DE VERDURAS

Vegetariano

## COMPONENTES:

**Congelar a -18°C**

- 450 gr. de Crema de Verduras
- 20 gr. de Croutones de Pimiento

## ADICIONALES EN CASA:

- Crema de leche (Opcional)
- Mantequilla (Opcional)
- Queso parmesano rallado

## UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Olla para regenerar la crema
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío.

## RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda descongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

## PREPARACIÓN:

- 01 Mantener la crema de verduras congelada a -18°C hasta el momento de su uso.
- 02 Sumerja la crema de verduras en su empaque original, dentro de una olla con agua hirviendo que la cubra por aproximadamente 10 minutos. Verificar que esté bien caliente antes de retirar del fuego.
- 03 Pre caliente el horno a 180°C durante 20 minutos.
- 04 Hornee los croutones congelados por 4 minutos hasta que esten crocantes y doraditos.
- 05 Retire la crema de verduras de su empaque original y viértala directamente en una cacerola. Si desea agregue 80ml de crema de leche (opcional), compruebe el sabor. Si fuera necesario rectifique la sal y finalice con 30gr de mantequilla (opcional).

## EMPLATADO:

Sirva la crema en un plato hondo, acompañe con los croutones de pimiento y queso parmesano rallado.

## ¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.