

Flores y pimientos en crema

Porciones: 4

Ingredientes:

2 tazas	Flor de calabaza, limpia
2 pzas	Pimiento morrón amarillo, fileteado
¼ pza	Cebolla, troceada
1 pza	Ajo, troceado
1 tza	Leche
½ pza	Queso crema
½ tza	Caldo de pollo
100g	Queso doble crema
1 pza	Chile serrano, finamente picado
¼ tza	Cacahuete, picado
c/s	Sal y pimienta
c/s	Aceite

Procedimiento:

1. **Para el relleno**, en una cacerola con aceite, saltear cebolla y ajo, añadir pimiento, cocinar unos minutos. Agregar flor de calabaza, cocinar hasta que suelte sus jugos.
2. Integrar leche a la preparación y cocinar hasta que suelte hervor.
3. Licuar la mezcla anterior con el queso crema hasta obtener una mezcla uniforme y ligeramente espesa.
4. Regresar a fuego para rectificar textura y sabor.
5. **Para las bolitas de queso**, con ayuda de una cuchara, acremar queso doble crema, integrar cacahuete y chile serrano. Formar bolitas pequeñas. Refrigerar.
6. **Para el montaje**, colocar bolitas de queso en el plato, servir por último la crema. Acompañar con crutones de pan.