

# Recetario de cremas frías

## *Indice de recetas*

- Crema de pimientos rojos
- Crema de lechuga y cebolla
- Crema de maíz
- Crema de ajo blanco
- Gazpacho andaluz
- Crema de peras con flor de naranjo
- Crema de aceitunas sevillanas
- Crema de calabacín al roquefort
- Crema fría de habitas con bacón
- Crema de tomate y espárragos
- Sopa de manzana al curry
- Sopa de naranjas y otras verduras
- Sopa fría de pimientos y hierbabuena
- Crema de aguacate con salmón
- Crema de pepino a las finas hierbas
- Crema de espárragos trigueros
- Crema de zanahoria con manzana
- Crema rápida de pimientos
- Crema de melón y puerros
- Gazpacho de remolacha
- Crema de tomate y pesto
- Sopa de tomates verdes
- Sopa fría de pepino con yogur
- Vichissoise
- Sopa de calabaza con langostinos a la plancha y huevo escalfado

# Crema de pimientos rojos



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 6 pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 brik de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 4 quesitos
- pimienta
- 1 huevo duro picado para decorar

## Preparación paso a paso



Asar los pimientos, la cebolla y el ajo en el horno hasta que estén tiernos. Ponerlos a sudar en una cacerola tapados



Pelarlo todo y triturar en la batidora hasta que quede como una crema. Incorporar el Caldo de Pollo Gallina Blanca, los quesitos y la pimienta. Batir todo nuevamente. Colar y dejar enfriar.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-pimientos-rojos-.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de lechuga y cebolla



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 1 lechuga mediana
- 1 cebolla
- 1 ramita de apio
- 1 cucharada de aceite
- 1 d. de nata líquida
- 1 brik de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado

## Preparación paso a paso



En la olla con aceite rehogar la cebolla picada durante 2 ó 3 minutos. Incorporar la lechuga picada y el apio y seguir rehogando unos minutos más.



Añadir el Caldo de Pollo Gallina Blanca y la pimienta y mezclar todo bien. Tapar la olla y cocer de 10 a 12 minutos. Pasarlo todo por la batidora y añadir la nata líquida. Condimentar sí es necesario con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado y mantener en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-lechuga-y-cebolla-.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de maíz



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 paquete de maíz en grano congelado
- 3 puerros
- 2 patatas
- 75 gr. de mantequilla
- 1 vaso de nata líquida

## Preparación paso a paso



Trocear los puerros y las patatas y rehogarlo todo junto con el maíz en una olla con mantequilla (reservando unos granos de maíz para decorar)



Una vez dorado, echar el Caldo de Pollo Gallina Blanca, y dejar cocer hasta que todo esté tierno. Triturar.



Pasarlo todo por el pasapurés y dejarlo enfriar en la nevera. Justo antes de servir añadir la nata y decorar la crema con los granos de maíz reservados.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-maiz.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de ajo blanco



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- 1 cabeza de ajos machacada
- 20 almendras
- 1 jarra de agua
- 1/2 limón
- pan duro al gusto
- hielo

## Preparación paso a paso



Se pican los ajos y las almendras muy finamente y se echan en un mortero. Según se van machacando, se va añadiendo aceite y se sigue machacando. Cuando la pasta está compacta, se vuelca en una ensaladera y se añade el agua y el zumo de medio limón y se remueve todo bien.



Se trocea el pan duro, dependiendo de si el ajo blanco se va a tomar bebido o en plato, se añade más o menos pan, variando entre 1/2 barra o una barra entera. Después de troceado se echa en la mezcla anterior hasta que el pan esté blando y bien empapado.



Se echa toda la mezcla en un recipiente apto para batidoras. Se sazona con Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal y se pasa todo hasta que no queden restos de pan. Una vez hecho esto, consérvese en la nevera y tómeselo frío. En caso de ser muy espeso y comerlo en plato, puede acompañarse de pasas, picatostes y taquitos de jamón.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-ajo-blanco.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Gazpacho andaluz



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 kg. de tomate maduro
- 1-2 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 trocito de pepino
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 3 rebanadas de pan
- un chorrito de vinagre
- 1/2 litro de agua fría, aprox
- 2 pastillas Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- Una pizca de comino (opcional)
- 1 vasito de aceite de oliva

## Preparación paso a paso



Para empezar la receta de gazpacho pelar el pepino (dejando algo de piel, así no repite) y triturar todas las hortalizas peladas, junto con el tomate también pelado y despepitado, y el pan remojado en agua fría. Añadir el vinagre, las pastillas de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal desmenuzadas y el comino.



Cuando todo esté bien triturado, añadir el aceite y mezclar. Pasar toda la mezcla por un colador para retirar los restos de piel que puedan haber quedado. Guardar en la nevera y ya tenemos lista nuestra receta de gazpacho. Servir muy frío. Se pueden poner unos cubitos de hielo, justo en el momento de servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/gazpacho-andaluz-3061.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de peras con flor de naranjo



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 kg. de peras blanquilla
- 2 cebollas tiernas
- 30 gr. de mantequilla
- 3 ó 4 cucharadas de flor de naranjo seca
- 1 l. de agua
- 100 ml. de nata líquida
- 2 cucharadas de pétalos de caléndula
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso



Preparar una infusión con el litro de agua y las flores de naranjo, dejar en reposo 4 minutos, colar y reservar.



Pelar y cortar finamente cebollas y rehogarlas en una olla con la mantequilla, a fuego lento y removiendo a menudo para que no se doren demasiado. Añadir las peras peladas y cortadas en trozos pequeños, agregar la infusión reservada, sazonar ligeramente con Avecrem Caldo de Pollo y dejar cocer lentamente hasta que las peras estén muy tiernas. Apartar del fuego y dejar enfriar.



Una vez fría, incorporar a la preparación los pétalos de caléndula y triturar hasta formar una crema fina. Rectificar de sal y reservar en el frigorífico hasta el momento de servir. Distribuir la crema en recipientes individuales, regar con un chorrito de nata líquida y decorar con alguna flor de naranjo fresca (si fuese posible conseguirla).

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-peras-con-flor-de-naranjo.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Crema de aceitunas sevillanas



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 ramita perejil
- ½ copa jerez
- pimienta
- 1 brik Caldo Suave Gallina Blanca
- 250 gr. de aceitunas deshuesadas
- 1 cebolla
- 3 cucharadas harina

## Preparación paso a paso



En una cazuela con un poco de aceite incorporar la cebolla picada y pochar un poco, añadir la harina y dejar dorar.



Entonces añadir Caldo Suave Gallina Blanca, las aceitunas y el perejil; mantener el hervor durante unos 5-6 minutos.



Por último, pasar todo por la batidora y colar. Añadir la media copa de jerez, o vino blanco de cocina, tipo Gran Chef. Servir fría.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 280,76 Kcal. / 1.175 Kjul. }	70,31 %	23,99 %	5,69 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-aceitunas-sevillanas.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de calabacín al roquefort



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 taza de leche
- 50 gr. de roquefort
- 1 kg. de calabacines con algo de piel

## Preparación paso a paso



En una cacerola, poner el aceite con la cebolla y el ajo picados, los calabacines pelados y cortados en rodajas finas. Rehogar a fuego lento durante 15 min.



Añadir el Caldo de Pollo Gallina Blanca a los calabacines dejando cocer durante 20 min.



Pasar por la batidora con el resto de los ingredientes y servir caliente o frío con trocitos de pan frito.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 197,20 Kcal. / 825 Kjul. }	63,52 %	23,74 %	12,74 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-calabacin-al-roquefort.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema fría de habitas con bacón



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 lata de habitas fritas en aceite de oliva
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 2 cebolletas
- 3 patatas
- 1 dl. de nata líquida
- 1 pastilla Esencias de Tomillo y Romero Gallina Blanca
- 100 gr. de virutas de bacón
- 50 gr. de mantequilla

## Preparación paso a paso



Picar la cebolleta y las patatas, rehogarlas en un poco de mantequilla o aceite.



Añadir las habitas, el Caldo de Pollo Gallina Blanca y las hojas de albahaca, la pastilla de Esencias de Tomillo y Romero Gallina Blanca y cocer.



Pasar por la batidora y enfriar. En el momento de servir incorporar la nata y el bacón salteado y crujiente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-fria-de-habitas-con-bacon.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de tomate y espárragos



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 litro de zumo de tomate (brik)
- 1 bote grande de espárragos con el líquido
- 250 cc. de nata líquida
- 1 pizca de Sazonador Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- pimienta blanca

## Preparación paso a paso



Tritura el tomate con los espárragos reservando las puntas. Pasa por el chino y añade el Sazonador Avecrem Caldo de Pollo Granulado y la pimienta.



Vierte la nata líquida, vuelve a batir; añade las puntas de espárragos y sirve muy frío.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-tomate-y-esparragos.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa de manzana al curry



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 brik de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 kg. de manzanas golden
- 15 gr. de mantequilla
- 1 bote de sofrito de cebolla
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 palito de canela
- 150 cc. de leche
- 100 cc. de nata líquida
- unas gotas de zumo de limón

## Preparación paso a paso



Pelar y picar las manzanas, colocándolas en agua fría con zumo de limón. Fundir la mantequilla en una olla. Escurrir las manzanas y agregar junto con el Sofrito de Cebolla. Pochar todo junto.



Agregar el curry en polvo y el palito de canela, dejar cocer a fuego medio 2 min. Cubrir con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y hervir durante 10 min. removiendo de vez en cuando.



Desechar la canela. Reducir la sopa a puré y añadir la leche y la nata. Servir fría o caliente.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 171,95 Kcal. / 720 Kjul. }	45,92 %	48,04 %	6,04 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-manzana-al-curry.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa de naranjas y otras verduras



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 naranjas (zummo)
- 1/2 kg hortalizas congeladas
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 patata
- Una pastilla de Avecrem Caldo de Pollo
- 1 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- tomillo, albahaca y pimienta
- ralladura de la piel de una naranja
- 200 cc. de leche

## Preparación paso a paso



Rehoga el sofrito de hortalizas congeladas, junto con el Tomate Frito Gallina Blanca y la patata, sazona con el tomillo, la albahaca, la pimienta y una pastilla de Avecrem Caldo de Pollo.



Cubre con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y deja cocer unos 20 minutos.



Tritura bien y añade la ralladura y el zumo de naranja. Cuela e incorpora la leche y dejar enfriar. Sirve con pieles de naranja confitada o con picatostes.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 271,57 Kcal. / 1.137 Kjul. }	48,09 %	42,99 %	8,92 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-naranjas-y-otras-verduras.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Sopa fría de pimientos y hierbabuena



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 4 pimientos asados y pelados
- 2 yemas de huevo (opcional)
- 2 patatas
- 2 puerros
- 1 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1/4 l. de crema de leche
- unas hojas de hierbabuena fresca
- 2 huevos duros
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso



Pela y trocea las patatas. Limpia los puerros y trocéalos. Pon a hervir junto con los pimientos, la hierbabuena y el Caldo de Pollo Gallina Blanca durante 20 min.



Pasa por la batidora. Añade la crema de leche y dejar reducir hasta que espese. Aparta del fuego e incorpora las yemas (opcional) batiendo constantemente.



Sazona con Avecrem Caldo de Pollo. Sirve fría con huevo duro picado y hojas de hierbabuena.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 365,35 Kcal. / 1.529 Kjul. }	54,36 %	32,67 %	12,97 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-fria-de-pimientos-y-hierbabuena-.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de aguacate con salmón



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Entrante



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 aguacates
- 1 puerro
- 1 tomate
- 2 lonchas de salmón ahumado
- limón
- perejil
- pimienta
- 1 pellizco Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 3/4 lt. de Caldo de Pollo Gallina Blanca

## Preparación paso a paso



Limpiar el puerro y cortarlo en dados minúsculos. Rehogarlo en un poco de aceite. Fuera del fuego, añadir los aguacates troceados y el Caldo de Pollo



Triturarlo, pellizcarlo con Avecrem Caldo de Pollo Granulado y pimienta y aromatizarlo con el perejil y el zumo del limón.



Pelar el tomate y picarlo. Cortar el salmón en tiras finas y acompañar la crema con estos tropezones. Servir fría.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-aguacate-con-salmon.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de pepino a las finas hierbas



> de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 pepinos
- 1/2 pimiento rojo
- 12 olivas negras
- 500 gr requesón con 0% materia grasa
- 50 ml. crema de leche
- 20 cl leche
- 1 chalota
- 1 diente ajo
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 1 cc comino
- 1 pizca pimentón dulce
- 4 hojas menta
- 1 cucharadita finas hierbas
- pimienta

## Preparación paso a paso



Cortar los pepinos en 4 trozos a lo largo. Quitar las semillas.  
Coger cada trozo de pepino y cortarlo en forma de rectángulos pequeños. Añadirles sal y dejar que maceren 2 horas como mínimo en un colador.



Cortar la chalota en rodajas y triturar el ajo.  
Batir el requesón y añadirle la crema de leche.  
Verter la leche, añadir el ajo, la charlota, el comino, el pimentón y las finas hierbas y, al final, los pepinos.  
Salpimentar.



Taparlo y dejarlo en reposo 2 horas en la nevera.  
Poner la crema en los platos. Decorar con el pimiento rojo, las olivas negras, unas cuantas hojas de perifollo y una pizca de pimentón dulce.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-pepino-a-las-finas-hierbas.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de espárragos trigueros



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 manojos espárragos trigueros
- 2 puerros grandes
- 2 patatas
- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 2 cucharadas mantequilla

## Preparación paso a paso



Rehogar con la mantequilla los espárragos junto con los puerros. Incorporar las patatas. Reservar algunas puntas de espárragos para decorar.



Cubrir con el Caldo de Verduras Gallina Blanca y cocer en olla rápida 3 minutos, (en olla exprés 10 minutos). Triturar y pasar por el chino para eliminar las posibles hebras. Rectificar de sazón, si es necesario. Servir con las puntas de espárragos reservadas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-esparragos-trigueros.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de zanahoria con manzana



< de 10 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 1 cebolla picada
- 4 manzanas golden a trozos
- 1 manojo zanahorias
- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca

## Preparación paso a paso



Sofreír la cebolla picadita en la olla con aceite de oliva. Añadir el resto de los ingredientes.



Verter el Caldo de Verduras Gallina Blanca. Tapar y dejar cocer 3 minutos (en olla súper rápida) y 10 min. en olla exprés. Abrir y triturar.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-zanahoria-con-manzana.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema rápida de pimientos



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 1 lata pimientos asados de 400 grs
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 2 dl. nata líquida
- 1 cucharadita Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 1 cucharada azúcar
- aceite de oliva
- 2 cucharadas copos de patata

## Preparación paso a paso



Confitar en una sartén los pimientos previamente escurridos con el aceite, el azúcar y sazonar con Avecrem Ajo y Perejil Granulado.



Calentar el Caldo de Pollo Gallina Blanca junto con el jugo de la lata de los pimientos y diluir los copos de patata. Añadir la nata y los pimientos. Triturar y servir muy frío.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-rapida-de-pimientos.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de melón y puerros



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Frutas



## Ingredientes

- 1 melón
- 2 puerros
- 2 patatas
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1/2 cebolla
- 1 dl nata líquida
- aceite oliva
- sal
- mantequilla

## Preparación paso a paso



Cortar el melón por la mitad, retirar las semillas y filamentos con la ayuda de una cuchara y pelarlo completamente. Reservar aparte un par de tajadas grandes para hacer las bolitas de la guarnición. Cortar en dados pequeños el resto de la pulpa y reunirla en un bol. Limpiar los puerros, desechar la parte más verde y cortar en rodajas la parte blanca.



Pelar y trocear la cebolla y las patatas. Calentar un poco de aceite y de mantequilla en una cazuela. Agregar los puerros y la cebolla y sofreírlos a fuego medio unos minutos, vigilando que no cojan color. Incorporar las patatas y el melón, remover y rehogarlos un par de minutos. Cubrir con el Caldo de Pollo Gallina Blanca. Llevar a ebullición y dejar cocer durante 20 minutos. Salar si es necesario.



A continuación añadir la nata líquida, dejar que arranque de nuevo el hervor y apartarlo inmediatamente del fuego. Dejar que se enfríe un poco. Triturar. Pasar la crema por el colador chino para que quede bien fina. Reservar en la nevera. Servir la crema bien fría, acompañada con el melón reservado en bolitas o daditos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-melon-y-puerros.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Gazpacho de remolacha



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 1/2 kg. remolacha limpia y cocida
- 1 yogur natural
- aceite de oliva
- vinagre balsámico
- sal y pimienta (opcional)

## Preparación paso a paso



Tritura la remolacha con el Caldo de Verduras Gallina Blanca, y añade el yogur.



Rectifica de aceite, vinagre, sal y pimienta al gusto.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/gazpacho-de-remolacha.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Crema de tomate y pesto



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 latas de tomate natural
- 1/2 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 2 dl. de nata líquida
- 1 cucharada de azúcar
- al gusto sal y pimienta
- 1 terrina de salsa al pesto (ya preparada)
- 50 gr. de queso parmesano en escamas

## Preparación paso a paso



Mezcla el tomate natural con el Caldo de Verduras Gallina Blanca, tritura y pasa el puré obtenido por un colador chino. Condimenta con el azúcar, la sal y la pimienta.



Lleva a ebullición y añade la nata líquida. Deja cocer 5 minutos y sirve con la salsa al pesto y unas escamas de queso parmesano.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-tomate-y-pesto.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa de tomates verdes



10-20 minutos



Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 kg. de tomates verdes (4-5)
- 1 chalota
- 4 anchoas
- 1 chili verde
- 1 diente de ajo
- 1 dl. de leche de coco
- 2 vasos de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- albahaca fresca
- aceite de oliva

## Preparación paso a paso



Triturar 3 tomates con la chalota, las anchoas, el chili y el ajo, hasta obtener una pasta. Mezclar la leche de coco con 2 vasos de Caldo de Verduras Gallina Blanca. Hervirlo y sazonarlo al gusto.



Incorporar el resto de los tomates verdes troceados menudos y enfriarlo en la nevera.



Triturar las hojas de albahaca con un poco de aceite y servir la sopa con un poco del aceite de albahaca.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-tomates-verdes.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa fría de pepino con yogur



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2-3 pepinos tiernos
- 6 yogures naturales
- 2 cebolletas tiernas
- 1 diente de ajo
- 1 zumo de limón
- 3 cucharadas de aceite
- 1 pizca Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 1 cucharada de sal gorda

## Preparación paso a paso



Pela los pepinos y corta longitudinalmente en cuatro, sazona con sal gorda, durante un par de horas, para que suden. Pasado el tiempo, lava bien.



Trocéalos pequeños junto con la cebolleta, el ajo, el aceite, el zumo de limón y los yogures. Sazona con el Avecrem Ajo y Perejil Granulado y un chorrillo de agua helada.



Tritura el conjunto con la batidora, cuela y vierte en una sopera. Reserva en la nevera hasta el momento de servir, (mejor 2 horas). Sirve con trocitos de hielo y unas ruedas de pepino bien finito.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-fria-de-pepino-con-yogur.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Vichissoise



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Entrante, Primer Plato



Sopas y Purés, Verduras

## Ingredientes

- 2 Puerros
- 2 Apio
- 1 mediana Patata
- 1 brik Nata
- Perejil
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado

## Preparación paso a paso

Picar la patata, el apio y el puerro. Echar en una cacerola. Añadir la pastilla de Avecrem Caldo de Pollo Granulado. Cubrir con agua y cocer hasta que los ingredientes estén tiernos.

Dejar enfriar y batir con la batidora. Añadir el brik de nata y mezclar hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvorear con perejil. Servir templada o fría.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/vichissoise.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa de calabaza con langostinos a la plancha y huevo escalfado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 300 g de cebolla cortada a la juliana
- 9 langostinos
- 1 brik Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 kg calabaza pelada
- 150 ml de crema de leche
- Pan frito
- Pimienta
- 4 huevos de gallina
- Aceite

## Preparación paso a paso

Pochar muy lentamente la cebolla con un poco de aceite hasta que esté muy tierna y se haya oscurecido. Añadir la calabaza a trozos regulares y regar con el Caldo de Pescado Gallina Blanca y poner a punto de sal y pimienta. Dejar cocer hasta que la calabaza esté tierna y triturar. Añadir la crema de leche.

Para el huevo escalfado, poner papel film untado con aceite en un vaso y cascar dentro un huevo, de tal forma que podamos hacer un atillo con el plástico y el huevo dentro. Cerrar el atillo con un cordel. Poner estos atillos en agua hirviendo entre 4 y 5 minutos, retirar y enfriar con agua y hielo.

Pelar las colas de langostino y pasarlos por la plancha o sartén con un poco de aceite. En el fondo del plato poner el huevo. Al lado poner tres langostinos a la plancha y unos trocitos de pan frito. Acabar añadiendo alrededor la crema de calabaza.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-calabaza-con-langostinos-a-la-plancha-y-huevo-escalfado.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)