

Крем-суп из кукурузы и креветок



Ингредиенты

500 мл молока
500 мл воды
200 г очищенных креветок
1 банка консервированной кукурузы
5 ст.л. сливочного масла
2 ст.л. муки
соль морская

ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Открыть консервированную кукурузу и слить жидкость, приготовить в блендере пюре из кукурузы, переложить ее в кастрюлю, долить 2 стакана воды, нагреть, помешивая, до кипения и снять с огня.

Распустить в другой кастрюле сливочное масло, добавить постепенно всю муку, долить горячее молоко. Если не удалось избежать комков, то остуженную смесь залить в блендер и взбить до однородности.

Смешать кукурузу и мучную смесь, помешивая нагреть до кипения, добавить креветки, соль, после этого продолжать варить суп не более 7 минут, иначе креветки потеряют плотность.

Разлить суп-крем из кукурузы и креветок по тарелкам, добавить белые сухарики, сыр и посыпать зеленью.