



CREMA DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 diente de ajo, picado
- ¼ de pieza de cebolla, picada finamente
- 500 g de zanahorias, peladas y cocidas
- 2 tazas de caldo de pollo (500ml)
- 2 tazas de leche (500ml)
- ¼ cucharadita de nuez moscada en polvo
- Sal y pimienta, al gusto
- Crotones, para decorar
- Crema fresca, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla, sofríe el ajo con la cebolla, agrega la zanahoria y deja cocinar por 3 minutos. Licúa con el caldo de pollo, la leche y la nuez moscada.
2. Coloca al fuego, deja cocinar hasta que suelte el hervor y salpimenta al gusto.
3. Ofrece con crotones y crema.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6