



## CREMA DE CAMOTE, ZANAHORIA Y PAPA

### Ingredientes:

- 400 gr camote naranja cortado en cubos pequeños
- 2 piezas zanahoria cortada en cubos pequeños
- 1 pieza papa cortada en cubos pequeños
- 20 gr mantequilla
- ¼ cebolla blanca
- 1 litro caldo de pollo
- 2 yemas huevo
- 1 taza crema ácida (250 ml)
- 1 pizca nuez moscada
- Cebollín para decorar
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

### Procedimiento:

1. Derrite sobre una cazuela la mantequilla y añade la cebolla, cocina hasta que esté transparente. Agrega los cubitos de camote, zanahoria y papa. Cuece durante 5 minutos o hasta que se suavicen. Mueve constantemente.
2. Vierte el caldo caliente sobre la cazuela, salpimenta y hierve.
3. Baja la flama y cocina durante 20 minutos o hasta que los vegetales se suavicen.
4. Licúa la preparación anterior, cuela y regresa a la cazuela a fuego bajo, añade las yemas de huevo mezcladas con la crema y la nuez moscada e incorpora rápidamente.
5. Deja cocer durante 3 minutos sin dejar de hervir y rectifica sazón.
6. Sirve muy caliente y espolvorea un poco de cebollín picado para presentar.

**Tiempo de preparación:**

50 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4