



CREMA DE ZANAHORIA Y APIO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- • 2 cucharadas de cebolla, picada
- • 1 diente de ajo, picado
- • 4 zanahorias, peladas y cocidas en agua con sal
- • 2 tallos de apio
- • 2 tazas de caldo de pollo
- • ½ taza de leche
- • ¼ de taza de crema
- • 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega las zanahorias, el apio y el caldo de pollo, deja cocinar por 5 minutos.
2. Licúa las zanahorias con el apio, el caldo de pollo, la leche, la crema y el consomé. Regresa al fuego, deja hervir hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve la crema y ofrece.

Porciones: