



## CREMA DE ZANAHORIA CON SALCHICHA

### Ingredientes:

- ½ kg de zanahorias cocidas en cubos
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 lata de media crema
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 salchicha de pavo en cubos

### Procedimiento:

1. Licua las zanahorias con el caldo de pollo, la media crema y el consomé de pollo en polvo.
2. Vierte la crema en una cacerola y llévala al fuego. Permite que suelte el hervor y reserva.
3. Fríe en una sartén la salchicha en cubos con un poquito de aceite vegetal.
4. Sirve la crema con cubitos de salchicha y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4