

Crema de zanahoria

**Nombre de la receta**

Crema de zanahoria

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Crema de zanahoria con picatostes

Ingredientes

- 2 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 patata
- 500 gramos de zanahorias
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 4 rebanaditas de pan
- al gusto de sal

Pasos

- 1** En primer lugar, cortamos las rebanaditas de pan en cuadraditos y los colocamos en una bandeja de horno. Los ponemos en el horno a temperatura media hasta que estén dorados. En cuanto estén dorados, sacamos y reservamos.



- 2** En una cacerola, ponemos el aceite y sofreímos los ajos laminados y la cebolla cortada en juliana.



- 3** Una vez pochada, añadimos la patata y las zanahorias peladas y cortadas en trozos.



- 4** Cubrimos de agua y ponemos a hervir hasta que estén tiernas. No debemos echar demasiada agua para que luego la crema no quede muy líquida. Es mejor ir echando poco a poco si necesita más. Ponemos sal al gusto. Si en lugar de sal preferimos un cubito de caldo, le dará más sabor.



- 5** Ya solo nos queda triturar con la batidora. Si vemos que ha quedado demasiado espesa, no importa añadir un poquito más de agua y volver a triturar. Ya solo queda servir en nuestro plato acompañada con los tostones.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares