

## 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