





Petite recette

Crema de zanahorias

 2  40 minutos  Muy fácil 

Ingredientes

-  1,25 litros de agua
-  1 cebolla mediana
-  2 cucharadas de aceite de oliva virgen
-  6 zanahorias grandes
-  sal
-  pimienta rosa

Manos a la masa

Para preparar esta crema lo primero que debemos hacer es poner el agua a hervir, mientras coge temperatura lavamos y troceamos las zanahorias y la cebolla.

Una vez que llegue a ebullición añadimos los vegetales al agua, salamos a nuestro gusto y vertemos las dos cucharadas de aceite.

Yo, personalmente apenas le añado sal y el resultado no es para nada insípida gracias al intenso sabor de la zanahoria.

Bajamos el fuego para que se haga lentamente y dejamos que hierva unos treinta minutos. Finalmente lo pasamos por un procesador de alimentos y lo espolvoreamos con pimienta rosa recién molida.

Así de sencilla, es tremendamente exquisita, pero para acompañar podemos añadirle picatostes, trozos de queso o pequeñas tiras de jamón. En esta ocasión la acompañé con queso parmesano rallado.

 Notas

