

Crema de zanahoria

Ingredientes:

- 1/2 litro de caldo de ave
- 10 zanahorias
- pensamientos
- 1 calabacín
- 1 patata
- 1 puerro
- 1 cebolla
- avellanas
- pimienta
- aceite
- sal



Elaboración:

Lavamos la zanahoria, y la cortamos a trozos, (le dejamos la piel) cortamos la patata, cebolla, puerro, y lo doramos con un poco de aceite, salpimentamos, añadimos el caldo y cocinamos 15 minutos. Cuando esté lo sacamos y trituramos, pasamos por un colador o chino.

Cortamos una zanahoria a dados pequeños, y la hervimos 5 minutos, escurrimos y reservamos. Chafamos las avellanas en un mortero y le añadimos aceite, y reservamos.

Emplatado:

Servimos la crema en un plato, añadimos los dados de zanahoria, ponemos las avellanas en el centro y decoramos con los pensamientos.

Margot Serrano