

CREMA DE ZANAHORIA Y BONIATO

Ingredientes:

- 200 de caldo de ave
- 10 zanahorias
- 1 boniato
- 1 patata
- 1 puerro
- pimienta
- canela
- aceite
- sal



Elaboración:

Lavamos todas las verduras (dejamos la piel a la zanahoria) y las cortamos a trozos. En un recipiente con aceite doramos las verduras, salpimentamos, añadimos el caldo y cocinamos 20-30 minutos. Cuando esté lo sacamos, añadimos la canela y trituramos, pasamos por un colador o chino si es necesario.

Emplatado:

Servimos la crema en cuencos o platos.

Margot Serrano