

**Creador:** Claudia Sánchez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Triturar 4 quesitos junto con las zanahorias.

## **Descripción:**

Sabrosa receta rica en antioxidantes y cardiosaludable.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 200 gr de Zanahorias
- 20 gr de Mantequilla
- 250 ml de Leche
- 30 gr de Harina de maíz Maizena
- 2 pastillas de Caldo de Carne Knorr
- Sal
- Azúcar

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Limpiamos y cortamos las zanahorias en trocitos. Las ponemos a cocer en un litro de agua junto con las pastillas de caldo, durante 30 minutos.

### **Paso 2**

Cuando estén cocidas las escurrimos y las pasamos por el pasapurés o las trituramos con la batidora. Reservamos el agua de cocción. Añadimos la maizena disuelta en la leche fría, completamos con el caldo de cocer las zanahorias y hervimos durante un par de minutos. Para terminar añadimos la mantequilla, una pizca de azúcar y rectificamos de sal si fuera necesario.