

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 6 zanahorias
- 5 patatas pequeñas
- 1 manzana golden
- 1 pastilla de caldo (de verduras o de pollo)
- sal
- aceite de oliva virgen extra
- picatostes (opcional )

**Preparación:**

## Paso 1

Primero pelamos y cortamos las patatas, las zanahorias y la manzana. Ponemos patatas y zanahorias a rehogar un poco en la olla con un chorrillo de aceite de oliva.

## Paso 2

Entonces añadimos la manzana y lo cubrimos todo con agua, echamos la pastilla de caldo desmenuzada y dejamos cocer una media hora o hasta que veamos que está todo tierno. Cuando esté todo blandito, pasamos la crema por la batidora de cuchillas, rectificamos de sal, y añadimos un chorro generoso de aceite de oliva virgen extra, veréis que queda una textura sedosa espectacular. Servimos la crema bien calentita y acompañada de picatostes.