

Crema de zanahorias, patatas y manzana



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Lucía Martíne



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.