Crema de zanahorias, patatas y manzana

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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 chorrito 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.