Nachos con crema de zanahoria

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Lilyth



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 5 zanahorias
- 1 cebolla
- El zumo de una naranja
- 2 dl de sidra
- 1 cucharadita de curry
- 200 g de mayonesa
- El zumo de un limón
- 2 gotas de Tabasco
- 50 ml de aceite de oliva
- Nachos

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla. Pelar y trocear la zanahoria. Estofar la cebolla y la zanahoria en una sartén añadir el zumo de naranja, la sidra y el curry. Salpimentar y dejar cocer hasta que la zanahoria esté tierna. En un recipiente amplio mezclar el sofrito con la mayonesa. Triturar hasta conseguir una crema homogénea sin grumos. Añadir a la crema de zanahorias, el zumo de limón y el tabasco. Mezclar bien y salpimentar al gusto. Servir la crema con los nachos.