Crema de Zanahoria

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

Creador: Claudia Sánchez **Recetizador:** Carlos Santana



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.