

Crema de zanahorias y apio

Ingredientes

- 100 de cebolla o de puerro.
- 1 Diente de ajo
- 2 Ramitas de apio
- 25 g de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de de mantequilla
- 500 g de zanahorias peladas y cortadas en 2 o 3 trozos
- 1 patata aprox 100 g pelada y troceada
- 500 g de agua
- 1 pastilla de caldo de verduras o sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 1 chorrito de nata para decorar el plato



Preparación

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo, el apio, el aceite y la mantequilla. Trocee **4 seg/vel4**.
2. Añada las zanahorias y la patata y sofría **5 min/Varoma/vel 1**.
3. Incorpore el agua, el caldo y la pimienta y programe **20 min/100%vel 2**
4. Finalmente, compruebe la consistencia por si tuviera que añadir algo más de líquido y verifique el punto de sal. Espere unos min que baje un poco la temperatura y triture 1min/vel progresiva 5-10.
5. Vierta la crema en platos hondos y decore con la nata.

Tiempo: 30 minutos

Raciones: 6



thermomix