



CREMA FRÍA DE MANZANA AL CURRY



INGREDIENTES:

- 150 gr cebolla
- 30 gr mantequilla
- 300 gr manzana golden (sin piel ni pepitas)
- 600 gr caldo pollo
- 1 cucharadita curry en polvo
- 1 cucharadita sal
- 1 pellizco pimienta molida
- 100 gr nata
- 2 yemas de huevo

Para servir

- 20 gr berros
- 1/2 manzana golden (con piel cortada en dados de 5 mm)
- 1 chorrito de aceite virgen extra

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso la cebolla y la mantequilla. Trocee **3 seg/ Vel 5** y sofría **8 min / 120 / Vel 1**
- Añada al vaso la manzana, el caldo, el curry, la sal y la pimienta. Programe **20 min / 100 / Vel 1** . Mientras tanto, mezcle en un bol la nata con las yemas
- Incorpore al vaso la mezcla de la nata y las yemas y triture **1 min / Vel 10**. Vierta en un bol o recipiente (aprox. 1 hora) . Reserve en el frigorífico un mínimo de 4 horas
- Sirva decorada con los berros, la manzana en dados y regada con el aceite

COMENTARIOS/TRUCOS:

- **También se puede de servir esta sopa caliente o templada**