

Será por recetas



Crema de zanahorias con nabo

Sopas y Cremas

3 Personas

20 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- ½ Kg de zanahorias
- 2 nabos
- 2 patatas
- 1 cubito de concentrado de carne
- ½ cebollitas
- Unas hojas de apio

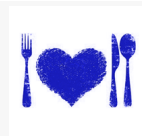
Elaboración

Cocer en abundante agua, 1 litro y medio aproximadamente, las zanahorias, los nabos, las cebollitas y las patatas peladas. No hay que olvidar que las zanahorias y los nabos tienen en la piel muchas vitaminas: cortar los extremos, lavarlos bien pero no pelarlos. En 30 minutos estará todo hervido.

Reservar 1 zanahoria y media y medio nabo, sacándolos con la espumadera, y triturar el resto con la batidora.

Poner la crema al fuego añadiendo ahora el cubito de concentrado de carne y las hojas de apio troceadas. A los 5 minutos comprobar si se necesita más sal y retirarlo ya del fuego.

Antes de servir la crema, partir en trocitos la zanahoria y el trozo de nabo que ha reservado y echar en el puré.



Autor receta de Crema de zanahorias con nabo

El Cuiner

Valoración 3/5

71 Recetas publicadas

Miembro desde 25/09/2012