

Tipo de receta: Cremas y sopas

Método utilizado: Thermomix

Número personas: 2

Fuente: La Casita Verde



Crema de zanahoria com conejitos

Ingredientes

30 gr de aceite de oliva

1 cebolla

170 gr de zanahorias

200 gr de patatas

sal

1 cucharadita de gengibre en polvo

500 gr de agua

Para decorar

Conejitos de hojaldre

perejil picadito

Preparación

Poner la cebolla en el vaso y triturar durante 4 segundos en velocidad 5.

Añadir el aceite de oliva y rehogar durante 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir los demás ingredientes (las zanahorias y las patatas cortadas en trozos) y programar 20 minutos, temperatura varoma, velocidad cuchara.

Terminado el tiempo triturar la crema durante 30 segundos en velocidad máxima.

Servir en plato hondo espolvoreada con el perejil picadito y decorada con los conejitos de hojaldre.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)