

Crema de zanahorias

- 1 cebolla grande
- 6 zanahorias
- Caldo de verduras
- Nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Aceite de oliva



Pelamos la cebolla y la cortamos en juliana fina. Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en una cacerola y pochamos la cebolla, a fuego medio, durante cinco minutos **sin dejar que llegue a tomar color.**

Mientras tanto lavamos las zanahorias, retiramos y desechamos los extremos y cortamos en rodajas.

Agregamos la zanahoria a la cacerola, removemos y rehogamos un par de minutos. Regamos con el caldo, salpimentamos y llevamos a ebullición. Cocemos a **fuego medio durante 15 minutos** o hasta que la zanahoria esté tierna. Trituramos y añadimos la nata líquida. Mezclamos bien y servimos inmediatamente.