# Crema de zanahoria

## Ingredientes



- 1 cebolla mediana
- 3 zanahorias grandes
- 2 patatas
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de agua
- Sal

## Sobre esta receta

Estamos ante una crema espectacular. Es una crema de zanahoria que sirve de acompañamiento a una gran variedad de platos, desde mariscos y pescados, hasta aves y carnes. Tiene su propio sabor y va perfecto con prácticamente cualquier acompañamiento.

## Preparación

1. Cortamos en tacos finos la cebolla, zanahorias y patatas. Sofreímos la cebolla con un poco de sal, añadimos la zanahoria y la patata dejando que se haga 4-5 minutos. Echamos un vaso de agua y otro de leche calientes y dejamos que se hagan durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue a fuego medio (del 1 al 10 en el 6).
2. Ahora sólo nos queda terminar la crema de zanahoria, para lo cual escurrimos el líquido sobrante de la cocción y lo reservamos. Trituramos hasta hacer una crema y si fuese necesario añadiríamos un poco del líquido que habíamos reservado.

## ¿Qué se puede hacer con la crema de zanahoria?

- Va muy bien como acompañamiento a todos los mariscos en general: Langostinos, cigalas, vieiras... tanto sean hechos en la plancha como cocidos. Después de probarla seguro que encontrarás más usos para ella.

Sin gluten

- Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

Recetas de Salsas :