

Crema de Zanahorias, Puerro e Hinojo.



«Crema de Zanahorias, Puerro e Hinojo».

Ingredientes (para 4 raciones):

- 6 Zanahorias hermosas.
- 2 Puerros (la parte blanca).
- Un Bulbo pequeño de Hinojo.
- 4 Cucharadas de aceite de Oliva Suave.
- 1 Cucharada de salsa de soja.
- Media cucharadita de Sal.
- Un poco de Pimienta negra molida.
- 1 Pastilla de caldo de Verduras.
- 1 Litro de caldo de Pollo.
- 1 Vasito de Leche Evaporada Desnatada.



Troceamos los puerros, el hinojo, las zanahorias y reservamos. En una cazuela con bastante fondo pochamos el puerro en el aceite a temperatura media y cuando empiece a transparentar le añadimos el hinojo mezclándolo bien con el puerro y un par de minutos después añadimos las zanahorias que mezclaremos también cocinándolas un par de minutos más. Será el momento de incorporar el caldo, la pimienta y la pastilla de concentrado vegetal desmenuzada. Elevamos la temperatura y cocinamos a fuego vivo hasta que comience a hervir. En ese momento bajamos el fuego a temperatura media y cocinamos semitapado hasta que el caldo reduzca a la mitad. Comprobamos que las zanahorias están tiernas

(pinchando una con un tenedorcito) y trituramos hasta tener una crema fina. Añadimos la leche evaporada y trituramos un par de minutos más para que se mezclen bien la crema con la leche. Probamos y rectificamos de sal si fuese necesario.

Servir calentita adornada con unas hojitas de albahaca fresca si se desea y acompañada de un panecillo mediterráneo.





