



# Crema de zanahoria-naranja con jengibre

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN : 45 MINUTOS

## Todo lo que necesitas:

- 750g zanahorias
- 40g jengibre
- 1 cebolla (perla o colorada)
- 1 ají
- 2 cucharadas de aceite
- 300 ml jugo de naranja
- 2 cucharadas de caldo de vegetales (instantáneo) o un cubo maggi
- 5 ramas de cilantro
- 200g crema de leche o crema agria
- Sal
- Pimenta

## Preparación:

- 1) Pelar las zanahorias (en caso de zanahorias orgánicas no es necesario), lavar y trocear. Pelar la cebolla y el jengibre y cortar en cubos pequeños. Lavar el ají, cortar a lo largo, sacar las semillas y trocear finamente.
- 2) Calentar el aceite en una olla grande. Agregar la zanahoria, cebolla, jengibre y la mitad del ají y dejar dorar. Agregar el jugo de naranja con ½ litro de caldo y dejar cocinar tapado por unos 10-15 minutos.
- 3) Lavar el cilantro, arrancar las hojas y picar. Licuar la crema (también se puede usar una batidora de mano). Agregar 100g de crema, sal y pimienta al gusto. Servir la crema con el resto de la crema, con el ají y el cilantro

Tip: Lo puedes acompañar con pan baguette