

Sopa crema de zanahoria



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/sopa-crema-de-zanahoria>

Preparación

Cortar la cebolla y cortar las zanahorias en rodajas. Poner la manteca y la cebolla en la olla a presión y freír ligeramente. Cuando la cebolla esté transparente, añadir las zanahorias. Rehogar 1 ó 2 minutos y remover bien. Añadir el caldo vegetal. Cocine por 15 minutos (depende de la olla a presión) Las zanahorias deben estar suaves. Agregue el tomillo, la sal y pimienta. Vuelque todo en un procesador y forme un puré. Vuelva a la olla a calentar bien y cuando tenga la temperatura deseada, agregar la crema de leche y servir. Puede finalizar con un poco de queso rallado.

Ingredientes

- 30 gramo/s Manteca
- 1 Cebolla
- 6 Zanahorias
- 4 taza/s Caldo de verduras
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Crema de leche
- 1 poco Tomillo

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Sopa

