



Crema zanahoria y naranja

Ingredientes

- 150 g cebolla
- 500 g zanahorias
- 8 cucharadas aceite de oliva virgen
- 150 ml caldo de verduras o agua
- 200 g zumo de naranja
- 200 ml nata de cocinar
- ralladura de 1 naranja sal y pimienta.

Preparación

Raspar las zanahorias y partirlas en rodajas, reservar .

En la olla a presión poner a calentar el aceite, añadir la cebolla picada y dar unas vueltas hasta que empiece a coger color .

Añadir el caldo y las zanahorias, la sal, pimienta y ralladura de naranja .

Cerrar la olla y cuando alcance la presión contar 10 minutos (Dependerá del tipo de olla, consultar tiempo en el manual de la olla) .

Cuando se enfríe la olla abrir, añadir la nata y batir, ir añadiendo el zumo mientras se bate hasta conseguir una crema fina .

Dejar hervir durante 2 minutos .

Servir .

.