

Crema de verduras y chiles

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Chiles frescos variados:

Papa: 1 Unidad

Zucchini: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Espinacas frescas: 1 Manojó

Rábanos: 5 Unidades

Sal:

Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Colocamos agua en una *cacerola* y la llevamos al fuego para *hervir* la *papa* durante unos 10 minutos.
- Luego cortamos el *zucchini*, la *zanahoria*, los *rábanos* y las *espinacas*.
- Por otra parte, en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, cocinamos todas las verduras.
- Limpiamos y cortamos los chiles
- Reservamos.
- Cuando las verduras y la *papa* estén cocidas, las colocamos en una batidora junto con un poco de agua.
- A continuación, freímos los chiles en una sartén con aceite de oliva y reservamos.

Para el emplatado

- Agregamos la **crema** de verduras y los chiles fritos en un plato hondo.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-verduras-y-chiles>