

# Crema de Zanahorias y Jengibre



## Ingredientes

**Azúcar morena:** 1 cda

**Cebolla:** 1 Kilo

**Ciboulette:** c/n

**Jengibre fresco:** 30 grs

**Leche de coco:** 100 Mililitros

**Zanahoria:** 1 Kilo

**Caldo de verduras:** 1 Litro

**Chips de zanahoria:** c/n

**Papa:** 1 Unidad

**Jugo de Naranja:** 100 Mililitros

**Sal y Pimienta:** c/n

## Preparación de la Receta

- Doramos la *cebolla* en juliana y las zanahorias en rodajas.
- Agregamos el azúcar y desglasamos con el *jugo*.
- Añadimos el **jengibre** y el caldo
- Si es necesario, agregamos también agua para que todo esté cubierto por líquido.
- Añadimos la *patata* o *papa* cortada en trocitos.
- Cocinamos durante unos 45 minutos y salpimentamos antes de servir.
- En un bol, ponemos el *jengibre* y la leche de coco
- Salpimentamos.
- Servimos la **crema** adornando con un montoncito de chips de *zanahoria*, un hilo de leche de coco, *jengibre* y *cebollino* (ciboulette) fresco.

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