

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>