



Preparación:

- Cortamos en tacos finos la cebolla, zanahorias y patatas. Sofreímos la cebolla con un poco de sal, añadimos la zanahoria y la patata dejando que se haga 4-5 minutos. Echamos un vaso de agua y otro de leche calientes y dejamos que se hagan durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando para que no se pegue a fuego medio (del 1 al 10 en el 6).
- Ahora sólo nos queda terminar la crema de zanahoria, para lo cual escurrimos el líquido sobrante de la cocción y lo reservamos. Trituramos hasta hacer una crema y si fuese necesario añadiríamos un poco del líquido que habíamos reservado.



Sin gluten

- Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, todos los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.

¿Qué necesitamos?

- 1 cebolla mediana
- 3 zanahorias grandes
- 2 patatas
- 1 vaso de leche
- 1 vaso de agua
- Sal

Sugerencias

Va muy bien como acompañamiento a todos los mariscos en general: Langostinos, cigalas, vieiras... tanto sean hechos en la plancha como cocidos. Después de probarla seguro que encontrarás más usos para ella.