

CREMA DE VERDURAS

Ingredientes:

- ¼ parte de una cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 ramas de cilantro
- 1 papa
- 1 zanahoria
- 1 calabacita
- 4 ramas de apio
- 1 tomate huaje
- ½ cucharita de sal
- ¼ de cucharita de pimienta
- 2 Cucharas de Aceite de Oliva o Mantequilla
- Agua la necesaria con 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

Preparación:

1. Se parten todas las verduras, se vacían a una olla, se les agrega sal y pimienta. Se agrega el agua necesaria a cubrir, el consomé en polvo si se desea y se pone a hervir hasta que todas las verduras estén suaves.
2. Mientras se muele en la licuadora se le añade el aceite o mantequilla, se procesa hasta dejarla muy tersa. Se revisa la textura y en caso necesario se añade más agua.