**CREMA DE ZANAHORIA**

**Ingredientes:**

* 1 cebolla mediana
* 2 puerros
* 7 u 8 zanahorias
* 1 patata mediana o un calabacín
* Aceite de oliva
* Caldo de pollo (opcional)
* Sal y pimienta
* Almendras tostadas molidas (opcional)

**Preparación:**

Se prepara un sofrito con un poco de aceite de oliva, la cebolla y los puerros. Mientras se hace el sofrito se pelan y se trocean las zanahorias y la patata o el calabacín, según se prefiera. Cuando está listo el sofrito se añaden estos últimos ingredientes y caldo de pollo o un poco de agua si no disponemos de caldo que cubra todo ligeramente. Salpimentamos y cerramos la olla para que cueza unos 8 minutos si es olla rápida, si no es olla express, dejamos cocer todo hasta que la zanahoria esté tierna. Cuando se enfríe pasamos por la batidora hasta obtener una crema fina. Se puede servir con almendras tostadas molidas, no es necesario que estén muy molidas.

CARROT CREAM

Ingredients:

1. 1 onion –middle size
2. 2 leeks
3. 7-8 carrots
4. 1 potato or 1 zuchini
5. Olive oil
6. Chicken stock (optional)
7. Salt and pepper
8. Grinded toasted almonds (optional)

Preparation:

1. Prepare a lightly fried sauce with the onions and leeks and olive oil.
2. Cut the potato or zucchini into pieces, and add to the previous sauce.
3. Cover with chicken stock or water.
4. Add salt and pepper and cook for 8 minutes in express pot, or in a normal pot until the carrots are soft.
5. Grind unti you have a soft fine cream
6. Serve with almonds ( as desired)