

Crema de verduras



Autor: DOWN ESPAÑA

Tiempo: 50 minutos

Para: 6 personas



Preparación

1. Lavamos la cebolla, las zanahorias, las judías verdes, las patatas, los champiñones y el trozo de calabaza.
2. Pelamos la cebolla, las zanahorias, las patatas y el trozo de calabaza.
3. Partimos en trozos la cebolla, las zanahorias, las judías verdes, las patatas y el trozo de calabaza.
4. Ponemos una cacerola al fuego y echamos la cebolla partida.
5. Removemos con una cuchara de madera.
6. Cuando la cebolla se ponga blanda echamos las zanahorias, las judías verdes, las patatas, la calabaza y los champiñones.
7. Removemos.
8. Echamos agua en la cacerola hasta que se cubran todas las verduras.
9. Echamos una cucharada pequeña de sal.
10. Lo dejamos cocer en el fuego 30 minutos.
11. Apagamos el fuego.
12. Batimos en la cacerola con una batidora.
13. Lo servimos

Ingredientes:

- » 1 cebolla.
- » 2 zanahorias.
- » 7 judías verdes.
- » 2 patatas.
- » 150 gramos de champiñones ya limpios y cortados.
- » 1 trozo de calabaza.
- » 5 cucharadas de aceite.
- » 1 cucharadita de sal
- » Agua.

Ingredientes

5 cucharadas de aceite



1 cucharadita de sal



Agua



2 zanahorias



1 cebolla



2 patatas



7 judías verdes



1 trozo de calabaza



150 gramos de champiñones pelados y cortados



Utensilios

1 cacerola



1 cuchara de madera



1 batidora



1 tabla para cortar



1 cuchillo



🍴 Preparación con imágenes

①



Lo primero...partimos la cebolla

②



Segundo paso: ponemos la cebolla cortada al fuego con el aceite.

③



Cortamos las zanahorias, patatas, judías verdes, calabaza

④



Echamos la cebolla y los champiñones

⑤



Lo dejamos freír en el fuego

⑥



Echamos el agua hasta cubrir las verduras y la cucharadita de sal. Lo dejamos al fuego 30 minutos

⑦



Lo batimos con la batidora

⑧



Ponemos la crema en los platos.