

CREMA DE TOMATE Y ZANAHORIA

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ cubilete de aceite
- 2 puerros, sólo la parte blanca
- 3 zanahorias
- $\frac{1}{2}$ kg. De tomates rojos o una lata de 112 kg. De tomate triturado
- 1 diente de ajo
- 2 pastillas de caldo de ave
- 1 cucharadita de albahaca
- 5 cubiletes de agua aproximadamente
- Sal
- Pimienta
- 3 cucharadas de perejil, para adornar

PREPARACIÓN:

Ponga en el vaso el aceite, la mantequilla, los puerros, las zanahorias, los tomates y el diente de ajo. Poner el Cestillo (para que no suban los ingredientes) Programe 3' 100° Velocidad 8

Baje a Velocidad 1 y continúe a la misma temperatura 5 minutos más. Pare y añada el agua, las pastillas de caldo, la albahaca, picada y la pimienta.

Programe 20 minutos 100° Velocidad 1

Finalmente, con la máquina parada, compruebe la textura de la crema y añada el agua necesaria hasta que adquiera la consistencia deseada.

Pruebe y rectifique la sazón.

Espolvoréela con perejil y sírvala con cuadraditos de pan.