

## CREMA DE ZANAHORIAS

### INGREDIENTES

600 g de patatas

1/2 cebolla pequeña

250 g de zanahorias

2 cucharadas de aceite (20gr.)

2 cucharadas de mantequilla

1 bote de leche evaporada ideal

2 pastillas de caldo (avecrem de pollo va bien)

400 ml. de agua

pimienta

### PREPARACIÓN:

Se echa la cebolla y las zanahorias y se trocean 8 segundos velocidad 3 1/2. (Si se hace vacío ayudarse de la espátula). Añadir el aceite y la mantequilla y ponerlo 5 minutos temperatura 100°, velocidad 4. Añadir las patatas troceadas y el resto de los ingredientes y triturar 20 segundos velocidad 6. Finalmente, programar 20 minutos temperatura 100° velocidad 4. Cuando falten 5 minutos bajar a 90°.

Sale muy cremosa y suave.

Y cuando vaciéis la Thermomix, para limpiar ya sabéis, agüita hasta la mitad con un chorrillo de detergente 20 segundos velocidad 9 y ya está lista para volver a ser usada.