

SOPA DE ZANAHORIAS Y MANZANAS ROSTIZADAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

Ideal para 6 personas



Ingredientes:

- 1 libra de zanahorias, peladas y en rodajas
- 3 manzanas ácidas, peladas y cortadas
- 1 cebolla blanca, picada
- 4 dientes de ajo, triturados
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tazas de consomé de verduras o de pollo
- ¼ taza de crema dulce para batir (opcional)
- Sal
- Pimienta negra

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400°F (205°C), y prepara una bandeja grande con papel para hornear.
2. En la bandeja para hornear, combina las zanahorias y la manzana, rocía con 1 cucharada de aceite de oliva y sazona con una pizca de sal y pimienta.
3. Cubre con tomillo (si lo deseas) y meterlo al horno por 20 minutos.
4. Cuando solo falten 5 minutos para que las verduras estén listas, en una olla grande calienta el aceite de oliva restante a temperatura media.
5. Agrega la cebolla y el ajo y cocina durante 3 a 4 minutos hasta que estén suaves.
6. Cuando las zanahorias y las manzanas estén listas, agregarlas a la olla, cubrir con el consomé, revuelve para combinar. Reducir el fuego a temperatura baja y cocinar por 15 minutos.
7. Después de los 15 minutos, usando una licuadora de inmersión o en lotes usando una batidora, licuar todo hasta que quede suave.

8. Agrega la crema (opcional), revuelve para combinar y sazona con sal y pimienta adicionales al gusto. Sirve inmediatamente y disfruta.

Notas:

*Si quieres hacerla menos espesa, agrega un poco más de consomé de vegetales o pollo. Guárdala en el refrigerador hasta por 5 días o en el congelador hasta por 3 meses.

www.unapizcadeluna.com