

## SOPA DE ZANAHORIAS

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Ideal para 6 personas



### Ingredientes

- 6 tiras de tocino, picadas
- 1 cebolla amarilla grande cortada en cubitos
- 1 tallo de apio cortado en cubitos
- 2 libras de zanahorias 8 grandes, peladas y cortadas
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 cucharadita de sal o al gusto
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 4 tazas de caldo o caldo de pollo (reducido en sodio)
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de crema dulce para batir
- Perejil picado para decorar (opcional)

### Instrucciones:

1. Dora el tocino en una olla grande (utiliza la misma donde vas hacer la sopa) y retira el tocino dorado con una espumadera.
2. En la misma olla con la grasa de tocino que quedó, agrega la cebolla picada, el apio y las zanahorias en rodajas y cocina de 6 a 8 minutos hasta que las cebollas se ablanden (no se doren). Agrega el ajo picado, 1 cucharadita de sal y 1/8 de cucharadita de pimienta negra y revuelve durante un minuto más.
3. Agrega 4 tazas de caldo de pollo, cocine a fuego lento, luego cubra parcialmente y cocina de 20 a 25 minutos o hasta que las zanahorias se ablanden.
4. Cuando esté lista la zanahoria, licuar la zanahoria en una licuadora (por partes no todo de un solo) o con una licuadora de inmersión es más rápido.
5. Regrese la sopa a la olla y agregue 1/2 taza de crema espesa y 1/2 taza de leche. Sazone al gusto con sal y pimienta y listo!!!