



Crema fría de manzana al curry

- 2 Manzanas golden o reinetas
- 1 Cebolla dulce
- 1 Puerro
- 1 Cucharadita de curry en polvo
- 2 Zanahorias
- Zumo de limón
- 100 ml de caldo de pollo
- 100 ml de nata para cocinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra
- Menta fresca, 'chips' de boniato o cualquier verdura

- 1- Lavamos y partimos en trozos el puerro y la cebolla dulce. Rehogamos en una sartén con AOVE
- 2- Cuando estén blandas añadimos las manzanas y las zanahorias previamente peladas y cortadas. Pasados tres o cuatro minutos añadimos el curry y el zumo de un limón.
- 3- Removemos bien, lo pasamos a una cacerola y cubrimos con caldo de pollo (también puede ser con agua) y dejamos hervir 30 minutos hasta que esté cocido.
- 4- Trituramos hasta obtener una crema. Salpimentamos, añadimos la nata y mezclamos bien.
- 5- Conservamos en el frigorífico, hasta que quede bien fría.