



Crema de tomate, zanahoria y jengibre

1 Cebolla dulce
1 Pimiento rojo pequeño
1 Diente de ajo
1 Zanahoria
2-3 Tomates frescos
Jengibre fresco rallado o en polvo
1 Cucharada de aceite de oliva
Comino
Sal
Pimienta
Menta fresca

- 1- Lavamos las verduras, las pelamos y las partimos en trozos
- 2- Hacemos una cruz en los tomates y los escaldamos. Los pelamos y partimos en trozos.
- 3- En una sartén con aceite de oliva doramos las verduras para integrar los sabores, añadimos el jengibre y salpimentamos. Agregamos dos vasos de agua hasta cubrir las verduras, Cocemos durante 15 minutos aproximadamente.
- 4- Trituramos, añadimos el comino. Lo batimos y preparamos para servir.