

Crema de Zanahorias

(sin lácteos)

por mi mami

Ingredientes

- Zanahorias
 - Zanahorias medianas
 - 10 unidades alcanzan para 5 personas
 - Retazo de pollo completo (para el caldo)
 - Pedir que le quiten la grasa
 - Pedir que le corten las puntas a las alas
 - 1/2 diente de ajo
 - 1/8 de cebolla
 - Galletas Bombachas ('de globo' o 'para crema')
 - Una cucharada de Knorr Suiza
-

Instrucciones

1. Limpiar las piezas del Retazo completo de pollo (quitarles los excesos de grasa y piel)
 - Quitar los excesos de grasa con ayuda de unas buenas tijeras
 - Si alguna de las alitas tiene plumas, puedes quitarlas más fácilmente si las quemas (usa un encendedor)
2. Poner a hervir el Retazo de pollo en la **olla exprés**, con suficiente agua (aproximadamente, 1/3 de la olla) y una cucharada de Knorr Suiza.
 - Dejar hirviendo y apagar la lumbre **10 minutos después** de que la olla comience a sonar.
 - Una vez apagada la llama, espera a que la olla deje de sonar para destaparla.
 - Para verificar que puedes abrir la olla sin problema, inclina la valvula de escape hasta dejar que se salga todo el vapor.
 - Una vez que el vapor ha dejado de salir (o que la olla ya lleva un buen rato apagada y ha dejado de sonar), puedes abrirla!
3. Cortar los extremos de las zanahorias, pelarlas con el rallador y ponerlas a hervir en una olla con agua, hasta que se pongan blandas y puedan atravesarse con un tenedor.
4. Una vez que las zanahorias estén cocidas y el caldo de pollo esté listo, picar las zanahorias en pedazos pequeños y ponerlo a licuar junto con el 1/8 de cebolla y el 1/2 diente de ajo, con el caldo de pollo (sin el retazo), incrementando paulatinamente la proporción de caldo en la licuadora, conforme se van licuando las zanahorias.
 - Según mamá, la zanahoria tiene un sabor muy suave y es peligroso poner 'demasiada cebolla' o 'demasiado ajo', porque son sabores más marcados.
 - La cantidad de caldo de pollo que debe ponerse a la licuadora depende de la consistencia que se observe (y desee).
5. Derretir un poco de mantequilla en la olla donde procederemos a vaciar el contenido de la licuadora. La crema resultante debe menearse con relativa frecuencia para que no se pegue a los bordes de la olla y, de juzgarse necesario, puede agregársele otra cucharada de Knorr Suiza.