



Crema de remolacha, zanahoria y almendra



Tiempo
50 minutos



Dificultad
Media

Ingredientes

4
Remolachas
4
Zanahoria
2
Cebolla
75 grs de
Almendras molidas
25 grs de
Almendras fileteadas
1 cda de
Jugo de Limón
75 gr de
Queso crema
1 cda de
Aceite de Oliva
Sal y Pimienta

Receta

Paso 1

Pon a calentar una sartén, agrega las almendras y tuéstalas un poco. Reserva.

Paso 2

Pela y pica las cebollas en dados y ponlas a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite. Sazona.

Paso 3

Pela y trocea las remolachas y las zanahorias y añádelas. Agrega también la almendra molida y el zumo de limón.

Paso 4

Pon a punto de sal, cubre con agua y deja cocer durante 30 minutos. Tritura.

Paso 5

Sirve la crema, añade un poco de crema agria, las almendras tostadas y germinados de alfalfa.
