

CREMA DE BONIATO Y MANZANA CON JENGIBRE

Ingredientes

- 1/2 puerro picado
- 1 cda de jengibre rallado fresco
- 2 boniatos grandes, cortados en cubos
- 1 manzana Golden troceada
- 1 zanahoria mediana en rodajas
- 1 cdta. de jengibre en polvo (opcional)
- Lima (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina

Preparación

- 1.** Pon una cazuela al fuego con dos cucharadas de aceite de oliva y rehoga el puerro con el jengibre fresco rallado unos tres minutos sin que coja color. Añade el boniato, la zanahoria y la manzana. Cubre con un litro de agua, añade un poco de sal y cuece tapado a fuego medio durante 12-15 minutos hasta que la zanahoria este blanda.
- 2.** Antes de triturar la crema reserva un poco de caldo para poder añadirlo luego si queremos la crema más líquida. Echa una cucharadita de jengibre en polvo junto con la verdura y tritura con el caldo hasta que no queden grumos.
- 3.** Sírvela caliente o fría. Te propongo acompañarla de granada, cebollino, sésamo y un chorrito de zumo de lima que le da ese toque fresco tan rico.

[HTTPS://WWW.SHOOTTHECOOK.ES/](https://www.shootthecook.es/)