

ENTRADAS

CREMA DE VERDURAS ASADAS, JENGIBRE Y LECHE DE COCO



Ingredientes:

- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 2 peras
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Paprika
- Ajo en polvo
- 1 zapallo pequeño
- 1 tarro de leche de coco
- 1 cucharadita de jengibre rallado o pasta de jengibre
- 1 taza de leche

Preparación

- Poner en una bandeja para el horno 2 cebollas + 2 zanahorias + 2 peras + aceite de oliva + sal y pimienta al gusto + paprika + ajo en polvo y llevar al horno a 210 grados hasta que las verduras estén bien doradas (el tiempo de cocción va depender del tamaño que cortes las verduras).
- Poner 1 zapallo pequeño o 1/2 zapallo si prefieres, llevar al horno a 210 grados hasta que esté tierno y blando y puedas raspar fácilmente con una cuchara.
- Poner en una olla el zapallo asado + las verduras asadas + 1 tarro de leche de coco + 1 cucharadita de jengibre rallado o pasta de jengibre + 1 taza de leche.



- Si quieres una crema más líquida, agrega más leche, leche de coco (aunque con 1 tarro es suficiente) o caldo de verdura hasta que tengas la textura que más te gusta.
- Calienta bien y decora con sésamo y cilantro picado y termina con una flor comestible.

