

CREME DELICIOSO DE CENOURA E BATATA

INGREDIENTES

- 1 cenoura grande
- 1 batata grande (ou 4 médias)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 2 vidros de água (utilizar o recipiente do leite de coco para medir)
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola média
- 1 dente grande de alho
- 1 colher (chá) de açafrão
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (café) de pimenta branca
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de mostarda
- sal e noz moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, cozinhe a cenoura e a batata. Reserve.

Em outra panela, refogue a cebola e o alho picados no azeite de oliva.

Adicione o açafrão, o cominho e a pimenta branca, cuidando para não queimar o refogado.

Adicione a cenoura e a batata, descascadas e picadas, e refogue com a cebola e o alho por cerca de 2 minutos e desligue o fogo.

Coloque tudo no liquidificador, adicione o leite de coco e utilize o mesmo frasco para colocar duas medidas de água.

Bata até obter um creme homogêneo.

Adicione o molho inglês, a mostarda e o quanto baste de sal.

Bata novamente para misturar.

Leve ao fogo na mesma panela em que o preparo foi iniciado, esquente o creme e adicione a noz moscada.

Sirva com cebolinha e salsinha picados e torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21563-creme-delicioso-de-cenoura-e-batata.html>