

Sopa de zanahoria con thermomix

Sopa de zanahoria con thermomix

15 min	15 min 30 min	15 min 30 min 45 min	15 min 30 min 45 min 3/10
15 min 30 min 45 min 3/10 10	15 min 30 min 45 min 3/10 10 5	15 min 30 min 45 min 3/10 10 5	12

15 min 30 min 45 min 3/10 10 5 12

800g de agua
500g de zanahorias
20g de crema líquida
3 papas
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cubo de caldo de verduras
3 pizcas de curry
3 quesitos
Pimienta

Â»

Pelar la cebolla, el ajo y las zanahorias. Cortar las zanahorias en trozos de 4 cm. Colocar todo en el bol del Thermomix. Programar 6 segundos a velocidad 5.

Â»

Pelar las papas, cortarlas en trozos y ponerlas en el bol. Agregar el agua, el curry y el cubo de caldo. Programar 30 minutos a 100°C a velocidad 1.

Â»

Al sonar, triturar durante 30 segundos a velocidad 6.

Â»

Añadir los quesitos, la crema líquida, la pimienta. Configurar 1 minuto a velocidad 10.

Â»

Si su sopa está muy espesa, añadir agua y mezclar de nuevo durante 15 segundos a velocidad 5.