

Crema fría de zanahorias con queso fresco, cebolleta, papaya y nuez moscada

Raciones para 4 personas **FÁCIL**

Ingredientes

600 g de zanahorias
100 g de puerros
60 g de queso fresco
50 g de mantequilla
1 papaya
Ducros Molinillo de Sal del Mediterráneo
4 dosis de Ducros Nuez moscada molida
Ducros Cebolleta (molerla)

Preparación

PASO 1

Pelar las zanahorias y limpiar los puerros cortándolo todo en finas rodajas. Pelar la papaya retirar las semillas y cortarla en dados. Reservar todo.

PASO 2

En una sartén rehogar las verduras en mantequilla sin dejarlas dorar. Cubrir con agua y dejar hervir a fuego lento. Cuando estén bien cocidas triturar y tamizar el puré.

PASO 3

Volver a calentar y sazonar con sal y pimienta. Retirar del fuego e incorporar el queso y la papaya (reservando unos cuantos dados para la presentación). Sazonar con nuez moscada mezclar bien y refrigerar. Servir frío espolvoreando la crema con cebolleta dados de papaya y un poco más de nuez moscada.

