



## CREMA DE REMOLACHA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de remolacha cocida
- 160 g de cebolla tierna
- 750 ml de caldo de ave
- 40 g de nata
- 20 g de aceite de oliva
- 2 g de pimienta molida
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Pelar y trocear la cebolla. Rehogarla en una cazuela con aceite.
- Trocear la remolacha. Mezclar con la cebolla. Añadir el caldo. Salpimentar y cocer a fuego medio unos 15 minutos.
- Triturar y pasarlo por el chino. Servir con una "nube" de nata montada.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Hidratos de carbono 14.1 g	Grasas 6.6 g
Kcal 141	Proteínas 4.5 g