



### **crema de azafrán de la India**

¿Quién dijo que las verduras eran aburridas? Hemos aquí la prueba de que no lo son: una crema con un color luminoso delicadamente aromatizado con especias de la India y que se adapta a las estaciones y los antojos pues se puede consumir fría o caliente.



### **ingredientes para 4 personas**

- 1 poro (puero) grande
- 1 cebolla roja
- 2 zanahorias
- 750 mililitros de agua
- 2 cubos de caldo de gallina
- ½ cuchara cafetera de especias Mumbai de Jardin Secret (curry)
- ½ cuchara cafetera de Azafrán de la India de Jardin Secret (cúrcuma)
- aceite vegetal o de coco

### **preparación**

1. Cortador el poro y la cebolla en finas rodajas.
2. Sofreír en aceite con la cúrcuma y el curry, hasta que las verduras se vuelvan transparentes (de 10 a 15 minutos).
3. Pelar las zanahorias y cortarlas en finas rodajas. Agregarlas junto con el agua y cocer a fuego mediano por 35 minutos.
4. Licuar hasta obtener una consistencia de crema.

