

Crema de pastanaga amb curri i llet de coco

Posted on **March 10,2012** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 4-5 pastanagues
- 2 patates
- 1 ceba
- 1 culleradeta de curri
- 1 cullerada de gingebre ratllat (*opcional*)
- 400 ml de llet de coco
- 1 cullerada de margarina (*o 2 cullerades d'oli d'oliva*)
- 1 l d'aigua

Temps de preparació:

- 30 min (+ nevera)

Preparació:

1. Pelar i tallar la ceba i les patates a daus.
2. En una olla, posar la margarina (*o l'oli*) i sofregir la ceba durant un parell de minuts. Afegir les patates i sofregir 2 min més.
3. Pelar i tallar les pastanagues a rodanxes, afegir a l'olla i sofregir amb la resta d'ingredients durant 2 min.
4. Afegir el curri i el gingebre ratllat i remenar bé perquè s'impregnin bé tots els gustos.
5. Afegir l'aigua i deixar coure uns 20 min.
6. Triturar amb la batedora, afegir la llet de coco, salpebrar al gust i acabar de triturar.
7. Deixar refredar a la nevera.

Nota:

- Es pot prendre ben calenta també! :)

Posted in: [Cuina Asiàtica](#), [Cuina Tradicional](#), [Entrants](#), [Receptes](#), [Sopes I Cremes](#) |

Tagged: [Ceba](#), [Curri](#), [Gingebre](#), [Llet De Coco](#), [Margarina](#), [Oli D'oliva](#), [Pastanaga](#), [Patata](#) | With 0 comments