



Crema de Zanahoria con Pico de Gallo

Description

Crema de Zanahoria con Pico de Gallo or Carrot Soup with Pico de Gallo (English version below)

Ingredientes para 4 porciones

- 4 tazas de agua
- 500 gramos de zanahoria pelada y cortada en pequeños trozos
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 1 cubo de caldo de pollo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pasta de ajo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. En una olla grande poner el agua, a hervir a fuego alto, agregar ajo, comino, y caldo de pollo.
2. Cuando ya haya cocinado por 10 minutos agregar la zanahoria y cebolla.
3. Dejar cocinar por otros 30 minutos más
4. Colocar la mezcla en la licuadora hasta que todo quede triturado.
5. Servir caliente y decorar con la salsa Pico de gallo **“Ver receta a continuación”**.

Salsa Pico de Gallo

Ingredientes

- 3 tomates maduros
- 1 cebolla roja
- 2 pimientos o jalapeños sin semillas
- 1 cucharadita de ají (opcional)
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de cilantro fresco finamente picado (sin tallos)
- Jugo de 1 limón fresco
- 3 cucharadas de aceite de oliva (opcional)
- Sal y pimienta, al gusto

Preparación

1. Picar finamente todos los ingredientes y mezclar en un tazón
2. Salpimentar al gusto y dejar reposar tapado en la nevera por 15 minutos antes de servir. Así los jugos se combinarán mejor.

Carrot Soup with Pico de Gallo Sauce (English version)

Ingredients makes 4 portions

- 4 cups water
- 500 grams carrots
- 1 white onion finely chopped
- 1 chicken bouillon cube
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon garlic paste
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. In a large pot bring water to a boil over high heat, add the garlic, cumin, and chicken bouillon cube.
2. Once you have cooked for 10 minutes add the carrots and onion.
3. Cook for another 30 minutes more.
4. Place mixture in blender until everything is crushed.
5. Serve hot and garnish with Pico de Gallo Sauce **“See recipe below.”**

Pico de Gallo Sauce

Ingredients

- 3 ripe tomatoes
- 1 red onion
- 2 jalapeno peppers, seeded
- 1 teaspoon red chilli pepper (optional)
- 1 clove garlic
- 1/4 cup finely chopped fresh coriander (stems removed)
- Juice 1 fresh lemon
- 3 tablespoons olive oil (optional)
- Salt and pepper, to taste

Preparation

1. Finely chop all ingredients and mix in a bowl
2. Add salt and pepper to taste and let sit covered in the refrigerator for 15 minutes before serving, so juices are best combined.