

## Qué Mejor, Ricas Cremas Para el Frío Invernal

### Crema de Cebolla o Cebollín

#### Ingredientes:

- 2 cebollas medianas o 2 matas de cebollines.
- Sal, pimienta, orégano, merquén.
- Ajo a gusto.
- 40 grs de queso parmesano

#### Preparación:

Cortar las cebollas (o los cebollines) en pluma (juliana) y cocer a fuego lento hasta que estén tiernas. Luego remover del agua, espumar la preparación y cocer por 1 hora en olla normal (20 min en olla a presión), agregando el resto de los ingredientes. Licuar y dejar en consistencia de crema de verduras. Decorar con cilantro y servir caliente.



### Crema de Zanahoria

#### Ingredientes:

- 500 gramos de zanahorias.
- 1 cebolla pequeña.
- Hoja de laurel, tomillo, sal y pimienta.

#### Preparación:

Rallar las zanahorias y pele la cebolla cortándola en 3 o 4 trozos. Ponga todos los ingredientes a cocer en 1 ½ litro de agua, hasta que estén tiernas las zanahorias. Quite el laurel, licuar y acerque de nuevo al fuego. Rectifique de sal y pimienta. Decorar con cilantro o trocitos de zanahorias cocidas y servir caliente.

