



Semi puré de zanahoria y cebolla

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 6 Ud. de *Zanahoria cruda*
- 1 Ud. de *Cebolla dulce cruda*
- 1 Ud. de *Ramillete hierbas aromáticas*
- 1/2 Vaso(s) de *Vino blanco*
- *Aceite de oliva virgen*

Preparación

Paso 1 - Selección de ingredientes

Seleccionar cuatro o cinco zanahorias grandes, pelarlas y cortarlas en dados como muestra la fotografía. Haced lo mismo con una cebolla dulce mediana.

Paso 2 - Picando los ingredientes

Con la ayuda de una picadora, ir cortando la zanahoria, tal como se muestra en la foto, y hacer lo mismo con la cebolla. Es importante que no quede totalmente triturada.

Paso 3 - Cocción

En una sartén, con abundante aceite, podremos la zanahoria y la cebolla, así como el ramillete de hierbas aromáticas, que nos podemos confeccionar al gusto de cada uno, o bien adquirirlos, ya preparado, como ha sido en este caso.

Sazonaremos y a media cocción más o menos, añadiremos medio vasito de vino blanco de la casa *Gran Cheff de Pinord*, que es un vino macerado con once hierbas aromáticas, u otro similar, que también se pueden encontrar en el mercado.

Una vez llegado al punto de cocción total, lo pondremos en un vol o cualquier otro recipiente, que depositaremos en la mesa para su utilización.

Os gustará.