



Crema de pimiento rojo, zanahoria y setas

Vegano

Ingredientes 2-4 personas

1 Pimiento rojo
5 Zanahorias
1 Cebolla morada
1 Vaso de caldo de pollo o verduras
10 Setas shiitake
1 Diente de ajo
Salsa de soja al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Tomillo fresco para decorar

Ingredientes 6-10 personas

3 Pimientos rojos
13 Zanahorias
3 Cebollas moradas
3 Vasos de caldo de pollo o verduras
25 Setas shiitake
3 Dientes de ajo

Salsa de soja al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Tomillo fresco para decorar

Ingredientes 12-16 personas

5 Pimientos rojos
20 Zanahorias
5 Cebollas moradas
5 Vasos de caldo de pollo o verduras
40 Setas shiitake
5 Dientes de ajo
Salsa de soja al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
Tomillo fresco para decorar

Preparación

Ponemos todos los ingredientes de la crema (el pimiento, las zanahorias y la cebolla morada) en una bandeja de horno con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta. Lo horneamos a 200 °C durante al menos 1 hora. Mientras, vamos preparando el topping. En una sartén doramos el diente de ajo picado. Cuando coja color añadimos las setas shiitake en dados pequeños, salpimentamos y cocinamos a fuego medio-alto hasta que esté todo bien dorado. Echamos la salsa de soja y salteamos 1 minuto. Reservamos. Sacamos las verduras del horno. No os asustéis porque estén un poco tostadas, lo importante es que estén tiernas por dentro. Esperamos a que el pimiento se atempere y le quitamos la piel. Lo trituramos junto con las zanahorias y la cebolla en una procesadora con todo el jugo que han soltado y el caldo de pollo o verduras. Aligeramos la textura con un poco más de caldo o agua a nuestro gusto. Servimos la crema con las setas y un poco de tomillo fresco.