

Crema de remolacha

10 minutos de preparación y 45 minutos de cocción

Para 4 personas

Ingredientes

2 remolachas (unos 500 gr)

1 diente de ajo machacado

1 cucharadita de comino molido

1 o 2 cucharaditas de zumo de limón

200 gr de yogur

Preparación

1. Cocer la remolacha en una olla grande con agua hirviendo sin tapar, unos 45 minutos o hasta que esté tierna. Escurrir y dejar que se enfrie durante 5 minutos. Usando guantes, pelar la remolacha mientras esté aún templada. Picarla gruesa.
2. Batir la remolacha junto con el ajo, el yogur, el comino y el zumo hasta que quede todo homogéneo.
3. Opcionalmente se pueden añadir picatostes (dados de pan tostado)