Caldinho de batata baroa e alho poró

Ingredientes:

6 batatas Baroa (salsa, aipo ou mandioquinha) pequenas descascadas e cozidas. (se as batatas forem orgânicas não precisa descascar)
1 litro de água filtrada
1 cenoura grande
1 alho-poró fatiado em rodelas
2 colheres de sopa de azeite de oliva ou manteiga ghee
2 colheres de sopa de gengibre ralado
1 xicara de cheiro verde

Modo de fazer**:**

Bata no liqüidificador até obter um líquido homogêneo as batatas + 1 litro de água filtrada + 1/2 cenoura crua + 2/3 alho poró cru + 300ml da água do cozimento da batata.

Enquanto isso, na mesma panela onde as batatas foram cozidas, refogue o 1/3 do alho poró restante com azeite de oliva até dourar.

Despeje o líquido do liqüidificador na panela junto ao alho poró refogado. Acrescente a outra metade da cenoura, agora ralada e também 2 col (sopa) de gengibre ralado. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos.

Acerte o sal e finalize com salsinha picadinha.
Sirva em canecas, como caldinho