

# CREMA DE LECHUGA ICEBERG



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

La servimos calentita. Está muy suave y rica.

## Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 lechuga iceberg
- 1 patata
- 1 Calabacín
- 1/2 cebolla grande o 1 pequeña
- 1/2 vasito de Leche
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- 2-3 quesitos

## Preparación:

### Paso 1

Lavamos la lechuga y la troceamos, pelamos las patatas y el calabacín y los troceamos. En una cacerola ponemos 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, añadimos la cebolla troceada y la sofreímos, añadimos la lechuga, las patatas y el calabacín. Lo rehogamos todo y añadimos la leche y una poquita agua. Lo dejamos cocer hasta que esté tierno. Le añadimos los quesitos y lo trituramos todo