

**Creador:** Sara Barroso



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Sano y refrescante, el puré de calabacín se puede servir frío o caliente.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 4 calabacines medianos
- 1 cebolla
- 1 patata
- 6 quesitos El Caserío
- Sal
- Aceite de oliva virgen Carbonell
- Perejil

## **Preparación:**

### **Paso 1**

***Pelar el calabacín, la cebolla y la patata, trocearlo todo, aclararlo bien y ponerlo a cocer en una olla adecuada con un chorrito de aceite de oliva.***

## **Paso 2**

***Cuando esté cocido, escurrirlo y reservar el agua por si queda muy espeso y hace falta añadirle un poco al puré.***

## **Paso 3**

***Añadir un pellizco de sal e incorporar los quesitos y batirlo todo bien hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos.***

## **Paso 4**

***Trocear el perejil y añadirlo al puré. Ahora, volver a batir hasta que el perejil se vea troceado pero sin que desaparezca del todo.***

## **Paso 5**

***Se le puede añadir un poco del agua que hemos reservado después de cocer por si está muy espeso... ¡Cuestión de gustos!***