

# CREMA DE CALABAZA CON QUESO DE CABRA



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

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

## **Descripción:**

Como me encantan las cremas

## **Ingredientes para 2 personas :**

- 1 Calabaza
- 1 Pizca de aceite de oliva
- Queso de cabra de rulo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

**PREPARACIÓN:** Se pela y se corta la calabaza. Se pone en una cazuela con agua y una pizca de aceite. Cuando este echa, pasamos la calabaza al vaso de la batidora (pero no con toda el agua), se echan 3 rodajas de queso de cabra y se tritura todo junto hasta que quede una crema suave. La preparé hoy para comer para mi y esta muy ricaaaa. A mi comida nunca le echo sal, así que eso al gusto.