

CREMA DE CALABAZA CON QUESO DE CABRA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Maria Isabel Vi



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.