Crema de calabacín

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

Creador: Penny **Recetizador:** mamen j



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Una crema de calabacín muy sencilla de hacer y que está igual de bueno bien calentito como muy frío.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Calabacines
- 1 Cebolla
- 1 Pastilla caldo pollo
- 1 litro de Agua
- 5 o 6 de Tranchetes de queso

Preparación:

Paso 1

Trocear los calabacines y la cebolla y meter en una olla con el litro de agua y la pastilla de caldo. Llevar a

ebullición y dejar cocer a fuego lento 20 minutos.

Paso 2

Retirar del fuego y añadir los tranchetes de queso. Batir con la batidora hasta que quede cremoso. Y listo!