

**Creador:** Penny **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**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!*