Crema de Calabacín

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** rosa gallardo s

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podéis presentar con taquitos de jamón o picatostes.

Descripción:

Deliciosa crema para combatir el frío!

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Calabacines
- 1 Patata
- 1 Cebolla
- 1 Pastilla de caldo de verdura
- al gusto de Sal
- un chorrito de Aceite de Oliva
- 100ml de Nata para cocinar
- al gusto de Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Pelamos y cortamos en trocitos los calabacines, la patata y la cebolla y los ponemos a rehogar con un chorrito de aceite en una olla durante unos 5 minutos, a fuego medio Después le añadimos la pastilla de caldo y agua hasta que cubra todo.

Paso 2

Dejamos cocer unos 20 minutos y añadimos la nata, la sal y la nuez moscada. Dejamos que hierva otra vez y lo dejamos enfriar un poco. Trituramos todo con la batidora cogiendo más o menos caldo en función de lo líquido que nos guste.