

# Crema de tomate y calabacín



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mariajo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 kg. de Tomate
- 1 kg. de Calabacín
- 3 Ajo
- Aceite de oliva
- 2 cucharaditas de Azúcar
- 300 ml. de Caldo de ave
- 1 cucharadita de Vinagre de Módena
- 150 g. de Queso de cabra tierno
- Picatostes
- Sal
- Albahaca

## Preparación:

### Paso 1

Saltear en un wok o una sartén grande los tomates sin piel y cortaditos en dados junto con el calabacín pelado y también cortado en dados. Añadir el azúcar, el vinagre, el ajo picado y el aceite. Triturar todo junto unas hojas de albahaca y el caldo caliente. Pasar por un colador para eliminar las semillas. Servir con los picatostes y el queso de cabra en dados.