Crema de calabacín

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 calabacín grande,
- 1 zanahoria,
- 1 patata,
- media cebolla,
- 2 porciones de quesito,
- sal.

Preparación:

Paso 1

Lava y pela las verduras, y trocéalas. Pon a cocer todo: el calabacín con la zanahoria, la patata y la cebolla. No es necesario que el agua lo cubra. Cocina a fuego medio hasta que veas que está tierno. Busca un recipiente adecuado para batirlo todo, junto a dos quesitos. El agua de la cocción puedes reservarla e incorporarla conforme vas batiendo hasta conseguir la densidad que te gusta en la crema. Echa un poquico de sal, a tu gusto, y listo para comer. Ummm!