Crema de calabaza l



Creador: Irene Delafú



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas:

- 700 g. de Calabaza
- 3 Quesito en porciones
- 1 Calabacín
- Agua
- 2 cucharadas de Salsa de soja
- 1 cucharada de Curry en polvo
- 1 cucharadita de Sal

Preparación:

Paso 1

Corta las verduras y disponlas en una cazuela. Cúbrelas con agua, añade el resto de ingredientes y deja que cueza una media hora a fuego medio - bajo. Tritura con la batidora y sirve en cuencos con un hilito de aceite de oliva.