Crema de calabacín al roquefort

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Maria Mata



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

El truco de esta receta:
La gracia está en el queso sin duda, pero podemos cambiarlo por un par de quesitos.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 calabacines,
- 1 vaso de leche evaporada ideal
- 2 vasos de caldo de pollo
- - 2 dientes de ajo
- 50 grs. de queso roquefort
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal y Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lavamos los calabacines y los cortamos en rodajas medianas, pelamos los ajos y cortamos a la mitad quitándoles el centro. En una cazuela calentamos el aceite y rehogamos los calabacines, salpimentados junto con los ajos durante unos 3 minutos. Añadimos la leche junto con el caldo (tiene que cubrirlos) y dejamos cocer hasta que estén tiernos. Pasamos todo por la batidora junto con el queso de roquefort hasta obtener una crema fina. Servimos caliente decorando con el roquefort unos tallos de cebollino.