

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 g de pasta al gusto
- 500 g de calabacines
- 1 puerro
- 150 ml de leche
- 4 quesitos
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada

**Preparación:**

### Paso 1

Corta el puerro y los calabacines en taquitos (yo no los pelo pero tú haz lo que prefieras), sofríelos con aceite de oliva y salpimenta. Una vez que estén pochaitos echa la leche, remueve bien y deja que se reduzca durante 10 minutillos. Luego retíralo del fuego y tritura junto con los quesitos y un poco de nuez moscada. Cuece la pasta y riégala con el salsón.