

CREMA DE LECHUGA ICEBERG



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Esther Pízcure



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

La servimos calentita. Está muy suave y rica.

Ingredientes para 2 personas :

- 1/2 lechuga iceberg
- 1 patata
- 1 Calabacín
- 1/2 cebolla grande o 1 pequeña
- 1/2 vasito de Leche
- aceite de oliva virgen extra
- sal
- 2-3 quesitos

Preparación:

Paso 1

Lavamos la lechuga y la troceamos, pelamos las patatas y el calabacín y los troceamos. En una cacerola ponemos 2 cucharadas soperas de aceite de oliva, añadimos la cebolla troceada y la sofreímos, añadimos la lechuga, las patatas y el calabacín. Lo rehogamos todo y añadimos la leche y una poquita agua. Lo dejamos cocer hasta que esté tierno. Le añadimos los quesitos y lo trituramos todo