Puré de calabacín en 30 minutos

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Leonor Milla Mo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico
El truco de esta receta:
Quesitos!

Descripción:

Con prisas y con hambre, pero intentando comer sano... ¡El puré de calabacín es una opción estupenda!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Calabacín
- 1 pequeña de Patata
- 1/2 de Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 2 Quesitos El Caserío
- al gusto de Sal
- 2 cucharadas de Aceite

Preparación:

Paso 1

Sofreímos el diente de ajo en el aceite cuando todavía esté frío.

Paso 2

Retiramos el ajo y doramos la patata (cortada en 4 trozos) y el calabacín cortado en rodajas.

Paso 3

Añadimos agua hasta cubrir y dejamos cocer hasta que esté blando.

Paso 4

Cogemos la batidora y hacemos un puré. Cuando esté todo batido, añadimos los quesitos y batimos.

Paso 5

Lo ponemos a hervir para que coja la textura de crema... Et Voilá! Está buenísima con un pan tostado para ir mojando.