

Creador: ÁlvaroRecetas **Recetizador:** Almu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Vamos a preparar hoy una rica crema, que está deliciosa. Queda muy fina, y gustará a grandes y mayores. Las verduras son muy buenas comerlas, nos aportan muchos nutrientes beneficiosos para la salud. Son ingredientes muy básicos, que tendremos en cualquier hogar. A cocinar, a los fogones....

Ingredientes para 4 personas :

- 4 patatas medianas de 2 calabacines 4 quesitos
- sal de , aceite de oliva . Un chorro de leche
- - 1 l de agua

Preparación:

Paso 1

Pelamos los calabacines y las patatas, y lo troceamos a trozos. En una cacerola, incorporamos las verduras con agua, sal y un chorro de aceite de oliva. Según va cocinando, antes de que estén cocidas agregamos el chorro de leche y los quesitos. Cuando estén cocinadas, apartamos del fuego y lo batimos con la batidora. Ya teniendolo batido, veremos la textura y lo fina que queda. Lo emplatamos en un plato, y servimos para comer. Lo podéis acompañar con picatostes de pan tostado. A disfrutar.

Paso 2

<https://cocinandoconamorconalvaro.wordpress.com/>