

CREMA DE CALABACÍN

Ingredientes para 4 personas:

- 1 kilo de calabacines
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cebolla
- 4 quesitos en porciones
- 1 taza de leche
- 500 ml. de caldo de pollo



Preparación:

Poner el aceite con la cebolla y el ajo picados en una cacerola.

Añadir los calabacines pelados y cortados en rebanadas fina.

Rehogar a fuego lento durante 15 minutos.

Añadir el agua y dejar cocer durante 20 minutos.

Agregar la leche y el queso, dejar que hierva otra vez y pasar por la batidora hasta que quede cremosa.

Servir con crostones de pan frito.

Se puede tomar fría o caliente.