

## CREMA DE CALABACÍN



### INGREDIENTES

- 2-3 calabacines
- 1 cebolla
- 1 patata mediana
- Aceite de oliva
- ½ l leche
- ½ l de caldo de ave
- 8 quesitos en porciones
- Sal y pimienta

## **MODO DE HACERLO**

Pelar y picar la cebolla y rehogar en un poco de aceite.

Cuando esté transparente añadir los calabacines pelados (opcional) y troceados, y la patata pelada y cortada en cubos.

Añadir el caldo.

Cocer hasta que esté blanda la patata.

Añadir los quesitos y la leche y triturar.

Salpimentar.

Si quedara espesa añadir más leche.

## **VARIANTES:**

Se pueden hacer cremas de zanahoria, calabaza, hinojo, puerros...

Añadir otros tipos de quesos.

## **CONSERVACIÓN:**

Aguenta unos 5 días en la nevera y se puede congelar.