



VASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina



Crema de calabacín “brasa”

HOJA 1



Ingredientes para 8 raciones: -1,5 Kg. de calabacines- 1 cebolla blanca mediana
- 2 puerros - 2 zanahorias – sal –aceite de oliva - pimienta blanca – 4 quesitos en lonchas o triángulos.

Preparación :

- *En una olla, (preferiblemente hierro fundido) echamos el aceite, y cuando esté caliente, añadimos la cebolla bien picada, pochámos 15 minutos, añadimos la zanahoria, los puerros, y seguimos pochando otros 15 minutos, seguidamente añadimos los calabacines, rehogamos todo bien durante cinco minutos y cubrimos con caldo de verdura un dedo por encima de los ingredientes, (puede ser agua a la que añadiremos una pastilla concentrada de verdura).ya podemos añadir la pimienta*
- *Cocemos todo ello durante media hora más o menos, y retiramos del fuego, añadiéndole los quesitos. Pasamos todo ello por la batidora, y listo para servir.*

