

Receta de Crema de Calabacín con Queso

11 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica **Crema de Calabacín con Queso** que nos ha enviado nuestra amiga y seguidora **María**, nos cuenta que queda muy rica y podéis tomarla caliente o fría, de cualquier forma resulta exquisita y espera que nos guste a tod@s.

Ingredientes

- Calabacín (uno o dos, según comensales)
- Cebolla (una)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Patatas (dos o tres)
- Pastilla de avecrem (una)
- Queso para fundir (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal
- Perejil picado para espolvorear

Modo de Preparación

1. Poner una cacerola al fuego con un chorrito de aceite de oliva
2. Cortar la cebolla en trocitos y echar a la cacerola junto con los ajos pelados y picados
3. Pelar el calabacín y las patatas, trocear y añadir a la cacerola, poner un poco de sal y dejar que se refría todo unos minutos
4. Deshacer la pastilla de avecrem en una jarra con agua caliente y añadirlo a la cacerola
5. Dejar que hierva hasta que las patatas y el calabacín estén tiernos, añadir el queso y remover hasta que se funda
6. Apartar del fuego y dejar que se enfríe un rato
7. Triturar todo con la batidora
8. Servir espolvoreado con perejil picado y....buen provecho!!!