

CREMA DE CALABACINES

Ingredientes

- 3 Calabacines grandes
- 3 Patatas pequeñas
- 1/2 Cebolla
- 2 puerros pequeños
- Aceite de oliva
- Nuez Moscada
- Sal y pimienta negra molida
- Cuadraditos de pan tostados al horno
- Puré de patatas Maggi sin leche (opcional)
- Podemos añadirle unos taquitos de jamón (opcional).



Preparación

Pela, lava la patata, la cebolla, los puerros y los calabacines y corta a rodajas muy finas.

Sofríe la cebolla y los puerros en un poco de aceite, luego añade los calabacines y las patatas. Añade agua, justo hasta cubrirlo todo, añade la sal y pon a fuego fuerte hasta que rompa a hervir. Tapa y deja unos minutos a fuego medio, hasta que esté todo blando.

Añade un poco de nuez moscada y una pizca de pimienta negra molida y deja hervir unos minutos.

Apaga el fuego y batelo todo hasta que quede bien fino, si lo deseas mas espeso añade unos copos de puré de patata Maggi sin leche y vuelve a batir.

Sírvelo bien caliente, acompañado con unos cuscursos de pan tostado y taquitos de jamón.