

Crema de Calabacín

Ingredientes:

- 2 Calabacines
- 1 Patata grande
- 1 Cebolla
- Leche de soja (opcional)
- Aceite de oliva
- Nuez Moscada
- Sal y pimienta



Preparación:

Pela, lava y corta la patata, la cebolla y los calabacines (puedes dejarlos sin pelar) en trozos grandes.

Sofríelo todo ligeramente en un poco de aceite.

Añade las especias al gusto y agua, sin cubrir del todo, y pon a fuego fuerte hasta que rompa a hervir. Tapa y deja unos minutos a fuego medio, hasta que esté todo blando.

Bate, echando un chorrito de leche vegetal (o un trocico de tofu). Esto le dará una textura más cremosa, y te ayudará a corregir si ha salido demasiado espeso.

Sírvelo bien caliente, acompañado con unos cuscursos de pan frito o tostado.