

Crema de calabacines



Ingredientes:

1 kg. de calabacines
2 patatas gorditas
2 pastillas de avecren
2 quesitos del caserio
150 gr. de calabaza
150 gr. zanahoria
1/2 vaso de leche
1/4 vaso de agua

Preparación:

Se trocean los calabacines, calabaza, zanahorias, patatas y se hechan las pastillas de avecrem, los quesitos, el agua y la leche.

Se deja cocer sin tapar a fuego lento hasta que esté tierno (aproximadamente 20 minutos).

Una vez los calabacines esten tiernos se bate todo y ya tenemos la crema de calabacines lista para comer.

La crema se puede servir con trocitos de pan frito.