

CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES

1 Calabaza de 2 kg aprox
1 Cebolla picada
1 Pimiento rojo pequeño picado
1 Puerro picado
Sal y pimienta al gusto
Queso parmesano y picatostes (opcional)

PREPARACIÓN

Pelamos y picamos la calabaza en trozos pequeños para que sea más rápida su cocción.

Ponemos a cocinar en una olla con agua trozos de calabaza, la cebolla, el pimiento rojo, el puerro, todos picados y la sal al gusto,

Cuando esté blanda la calabaza, licuamos hasta que quede una crema, (el que guste la puede colar)

Servir con trocitos de pan tostado o queso parmesano