

Crema de calabaza

Posted on **December 07,2011** by **hiulitscuisine**

Al buen tiempo, cremas frías

Ingredientes:

(para 3-4 personas)

- 1 calabaza
- 2 patatas
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de leche de soja
- margarina

Tiempo de preparación:

- 30 min

Preparación:

1. Pelar la calabaza, las patatas y la cebolla y trocear.
2. Poner en una olla con una cucharada de margarina y sofreír durante 5 min.
3. Añadir agua hasta cubrir, tapar la olla y dejar cocer hasta que todo esté bien tierno, unos 20 min.
4. Pasar por la batidora.
5. Añadir una cucharada de margarina, medio vaso de leche de soja, salpimentar y volver a pasar por la batidora.
6. Dejar cocer un par de minutos más y dejar enfriar.

Nota:

- La cantidad de margarina y leche de soja del paso 5 depende del gusto de cada uno (*o simplemente no poner*).

Posted in: [Cocina Tradicional](#), [Entrantes](#), [Recetas](#), [Sopas Y Cremas](#) | Tagged: [Calabaza](#), [Cebolla](#), [Leche De Soja](#) |
With 0 comments