

# Crema de carbassa

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

Al bon temps, cremes fredes

## Ingredients:

(per a 3-4 persones)

- 1 carbassa
- 2 patates
- 1 ceba
- 1/2 got de llet de soia
- margarina

## Temps de preparació:

- 30 min

## Preparació:

1. Pelar la carbassa, les patates i la ceba i trossejar.
2. Posar-ho en una olla amb una cullerada de margarina i sofregir durant 5 min.
3. Afegir aigua fins a cobrir, tapar la olla i deixar coure fins que tot estigui ben tendre, uns 20 min.
4. Passar per la batedora.
5. Afegir una cullerada de margarina, mig got de llet de soia, salpebrar i tornar a passar per la batedora.
6. Deixar coure un parell de minuts més i deixar refredar.

## Nota:

- La quantitat de margarina i llet de soia del pas 5 depèn del gust de cadascú (*o simplement no posar-ne*).

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes, Sopes I Cremes | Tagged: Carbassa, Ceba, Llet De Soia, Margarina, Patata | With 0 comments