



Crema de verduras



Ingredientes:

- 2 zanahorias
- 2 cebollas medianas
- 2 patatas medianas
- 1 calabacín
- 200 gr. de calabaza
- 1 puerro
- aceite
- sal
- pimienta negra
- nuez moscada
- un par de quesitos

Indicaciones:

1. Lavamos, pelamos y cortamos las verduras a cuadraditos.
2. En una cazuela, ponemos aceite a calentar.
3. Echamos las zanahorias, las cebollas y el puerro a la cazuela.
4. Cuando la cebolla empieza a tomar color, añadimos el calabacín, la calabaza y las patatas.
5. Pasados unos minutos, añadimos agua hasta cubrir las verduras y echamos una pizca de sal (al gusto).
6. Dejamos que hierva durante 20 minutos.
7. Si pinchamos la zanahoria y esta cede, entonces es el momento de retirar la cazuela del fuego. Si no es así, continuar hirviéndolas hasta que la zanahoria se haya reblandecido (sin dejar que se deshagan las demás verduras).
8. Cuando la zanahoria esté en su punto, batimos bien todo.
9. Si la crema ha quedado muy espesa se puede añadir un poquito más de agua.
10. Añadimos la pimienta negra, la nuez moscada y el par de quesitos (pueden ser desnatados).
11. Batimos todo hasta mezclarlo bien y ya estará listo para servir.

SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN:

- 1) Desmenuza un par de lonchas de jamón serrano y fríelas en un poquito de aceite hasta que queden crujientes. Añade las virutas de jamón por encima de la crema.
- 2) Parte un par de rebanadas de pan del día anterior a cuadraditos y fríelos en un poquito de aceite hasta que estén doraditos. Añade los picatostes por encima de la crema.
- 3) También puedes aromatizar los picatostes con ajo. Úntalos con un diente de ajo antes de freírlos.