Gotxei



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

Crema fría de calabacín

2 raciones 234 kcal

Ingredientes

- **600 g** calabacín aprox.
- **1/2** cebolla grande
- **1 diente** de ajo
- **40g** de queso de untar
- Pimienta negra
- AOVE

TOPPINGS

Queso fresco o huevo cocido

POR RACIÓN

Proteínas	**9 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**16 g**
Fibra	**3,9 g**

Elaboración

1. Partir el calabacín y la cebolla.
2. Cocerlos.
3. Retirar y batir.
4. Añadir el queso de untar + pimienta negra + rectificar de sal.
5. Terminar de batir bien hasta obtener una textura cremosa.
6. Dejar enfriar en la nevera.
7. Emplatar completándolo con huevo cocido o un queso fresco, AOVE, más pimienta y hojitas de albahaca.

RECOMENDACIONES

Si os gusta más líquido, guardad un poco del agua de cocción y añadirlo a la hora de batir.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei