Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



Crema de calabaza y burrata

30min 2 raciones

Ingredientes

- 1 cebolla dulce pequeña
- 1/4 de calabaza troceada
- 200 ml de leche de coco
- 200 ml de agua
- Sal y pimienta molida
- Aove (1 poquito para marcarlo todo)
- Burrata

Elaboración

1. Poner un poco de aceite en una olla
2. Añadir la cebolla dulce y la calabaza troceada
3. Añadir la leche de coco, el agua, un poco de sal y pimienta molida
4. Cocinar 25 minutos a fuego medio
5. Triturar bien con la batidora
6. Añadir un poquito más de leche de coco y el toque de burrata
7. Decorar al gusto

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta