



# Crema de Zucchini

PORCIÓN: 4 PERSONAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS

## Todo lo que necesitas:

- 1 Cebolla perla
- 2 Dientes de ajo
- 500g de Zucchini
- 3 Papas medianas
- 2 Cucharadas de aceite
- 750ml Caldo de vegetales
- 150ml Crema de leche
  - Pimienta
  - Azúcar
  - Sal
  - Jugo de limón

## Preparación:

- 1) Pelar el ajo y la cebolla. Picar ambos finamente. Lavar bien los Zucchinis y cortarlos en trozos grandes. Lavar y pelar las papas y cortarlas en trozos mas pequeños que los Zucchinis.
- 2) Calentar el aceite en una olla y sofreír la cebolla, el ajo, el zucchini y las papas por 3 a 4 minutos. Agregar el caldo y tapar. Dejar cocinar por unos 10 a 15 minutos hasta que las papas estén blandas.
- 3) Vierta la crema de leche y vuelva a hervir. Luego haga un puré fino con la ayuda de una licuadora o una batidora de mano. Sazone con sal, pimienta, unas gotas de limón y un poco de azúcar. Sirva la crema en platos y listo para disfrutar.

Tipp: Puede agregar Zucchini crudo rallado antes de servir.

Mas fácil y saludable imposible.