

## CREMA DE CALABAZA



### Para 4 personas:

- ✓ 900gr. calabaza
- ✓ 2 zanahorias
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 patata grande (o 2 pequeñas)
- ✓ 1 puerro
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ 1 litro de caldo de ave (o agua)
- ✓ Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía

**Paso 1** Cortamos las verduras: puerro, zanahorias, cebolla y patatas. Calentamos en una olla Aceite de Oliva Virgen Extra Excelencia La Masía, y a continuación rehogamos todas las verduras durante unos minutos.

**Paso 2** Salpimentamos e incorporamos el caldo hasta cubrir la verdura. Dejamos cocerse la verdura durante aprox. 1 hora y cuarto a fuego medio/bajo.

**Paso 3** Batimos la verdura hasta hacer una crema.

**Nota** Cortamos las verduras en tamaños similares para que se cuezan por igual. Podemos incorporar nata para hacerla más cremosa.

