



<https://www.mepillasquisando.com>



CREMA DE CALABAZA CON CÚRCUMA



INGREDIENTES:

- 400 gr. De Calabaza.
- 1 Cebolla.
- 1 Puerro
- 20 gr. De Aceite de Oliva.
- Agua y Sal.
- 1 Cucharadita de Cúrcuma.
- 1 Pizca de Nuez Moscada.
- 3 Quesitos o Tranchetes.
- 50 gr. Leche Evaporada.

ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla y el puerro con un poquito de aceite. Añadimos la calabaza, un poco de nuez moscada, la cúrcuma, la sal y cubrimos con agua. Cocemos 30 minutos o hasta que esté todo tierno. Apagamos el fuego y dejamos templar un momento. Añadimos los quesitos y la leche evaporada y trituramos hasta conseguir una crema al gusto. A la hora de servir podemos acompañar con unos picatostes y un poco de pimienta molida.

<https://www.mepillasquisando.com>