

Crema de calabacin

Para 4 personas

500 gr Calabacin

300 gr Cebollas

200 gr Zanahorias

300 gr Papas

1 Puerro

1 Diente de ajo

1 morrón

1 Vasito de pulpa de tomate

Aceite

Agua y sal

Picamos la verdura y la ponemos a rehogar en una cazuela con aceite a fuego lento. Mientras, pelamos el calabacin y la cortamos en trozos como la verdura. Lo mismo hacemos con las papas. Cuando la verdura empiece a dorar, se añade el calabacin y las papas, se rehoga un poco con las verduras y se le añade, agua hasta que lo cubra. Se sazona y le añadimos un vasito de tomate. Lo mantenemos a fuego lento durante una hora aproximadamente. Cuando esté hecho lo pasamos por la licuadora y quedará una crema suave al paladar.