



CREMA DE ZAPALLITOS ITALIANOS

Los ingredientes para esta receta son:

- 2 zapallitos italianos
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- $\frac{3}{4}$ pimentón rojo o verde, lo que ustedes gusten
- 2 dientes de ajo
- Sal, nuez moscada y pimienta, esto es a gusto
- 1 cajita de crema de leche

La receta:

1.- Vertemos un litro de agua en una olla. Picamos todos los ingredientes, de cualquier manera, no tan prolijo. Esto va 15 minutos a fuego

Cuando esté cocido, si encontramos que la mezcla tiene mucho líquido, se le puede quitar un poco, lo reservamos porque podemos agregárselo al final de la crema

En general, las cremas son un poquito más espesas que las sopas

Ahora esto lo tendríamos que llevar a cocinar 15 minutos

2.- A continuación, vamos a pasarlo por la minipime.

Triturar toda la mezcla cocida con la minipime. Listos nuestros ingredientes molidos en la minipime

3.- Ahora vamos a agregarle la crema de leche

Vamos a agregar sal, esto es a gusto, ustedes verán cuanto le ponen

Lo mismo que la nuez moscada y la pimienta blanca

Mezclamos muy bien

Y está lista la crema de zapallitos italianos



Terminada la receta de crema de zapallitos italianos

