Crema de calabacines y trufa

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Calabacines/Zucchini: 4 Unidades
Papa grande: 1 Unidad
Queso Crema: 100 g
Aceite De Oliva:
Espinacas: 1 Puñado
Aceite de trufa:
Caldo De Pollo: 1 L
Pimienta:
Sal:
Trufa negra en conserva: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Para comenzar, cortamos los calabacines/zucchinis con piel y la *cebolla* y la *papa* pelada en trozos pequeños del mismo tamaño.
- Luego, cocinamos las verduras con un poco de aceite de oliva en una olla.
- Cuando estén listas, agregamos el caldo de *pollo* y llevamos a punto de ebullición.
- A continuación, agregamos las espinacas y salpimentamos. Espumamos mientras se cocinan.
- Cocinamos hasta que la *papa* se deshaga y lo trituramos todo bien.
- Rectificamos de sal y pimienta si es necesario y reservamos.
- Por otro lado, batimos el queso **crema** con un poco de sal y un chorrito de aceite de trufa.
- Rellenamos unos vasitos con la *crema* de *calabacín* y colocamos por encima una cucharada del queso trufado.
- Terminamos con unas láminas de trufa negra y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabacines-y-trufa