Crema de calabacitas



Ingredientes

Calabacín: 4 Unidades
Crema de leche: 1 Taza
Caldo de verduras: 2 Tazas
Croutons de pan: Cantidad necesaria
Apio: 1 vara
Chile Chipotle: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Picamos en trozos pequeños las calabacitas, y la vara de *apio*
- Reservamos.
- Sofreímos el *apio* picado durante un par de minutos, añadimos la *calabacita* picada y continuamos cocinando durante 5 minutos más.
- Licuamos calabacitas, *chile chipotle* adobado, **crema** y caldo de *pollo*.
- Molemos bien hasta obtener una mezcla homogénea
- Regresamos a la olla, la mezcla molida y sazonamos con sal y pimienta.
- Calentamos durante unos minutos más y servimos decorado con croutones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabacitas