



CREMA DE CALABAZA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 100 gramos de Margarina con sal La Villita
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 cebolla mediana
- Medio pimiento
- Un tallo mediano de apio
- Algunas hojas de cilantro fresco
- 500 gramos de calabaza
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para las noches que empieza a hacer frío vamos a prepararle a la familia una crema calentita.

Comenzamos cortando la calabaza en trozos y le quitamos las semillas. Por otro lado, picamos la cebolla, el pimiento y el apio en trozos grandes.

Ponemos en una olla la calabaza, la cebolla, el pimiento y el caldo de pollo. Ponemos a fuego alto a hervir y, cuando ya esté suave la calabaza, añadimos el apio, el cilantro, la sal y la pimienta al gusto, dejamos 5 minutos más.

Pasamos todo el contenido de la olla a la licuadora y mezclamos muy bien, hasta que no tenga grumos.

Lo pasamos nuevamente a la olla y agregamos 5 cucharadas de Margarina con sal La Villita.

Podemos servir con crema y un poquito de queso ranchero La Villita.

¡Delicioso!