



## CREMA DE CALABAZA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

### INGREDIENTES

- 1 tomate
- 1/4 cebolla
- 1 diente ajo
- 5 calabazas
- Sal
- Leche
- Queso Manchego La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, una forma fácil y buena con la que pueden prepara todas sus cremas. En esta ocasión será de calabaza y con un toque de La Villita.

Primero ponemos una olla con agua a fuego medio, en ella vertimos la calabaza partida por la mita, el tomate, la cebolla y el ajo se ponen a coser.

Cuando todo está blando, dejamos enfriar un poco y lo vertimos en la licuadora, colocamos un poco de sal y un chorrillo de leche y licuamos

Ya que esté licuado agregamos un poco más de leche si queremos que quede menos espeso.

Regresamos lo licuado a la olla y calentamos a fuego lento hasta que empiece a hervir. Servimos en los platos y decoramos con trocitos de Queso Manchego La Villita.

¡Mmmm!