



CREMA DE CALABAZA CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 750 g de calabaza (ya limpia)
- 1 papa
- 1 cebolla
- 1 pizca de sal
- Pimienta negra
- 1 taza de queso doble crema, La Villita
- Crema ácida (al gusto)
- 2 cucharadas de margarina sin sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, es temporada de calabazas y qué mejor que disfrutar su delicioso sabor en una rica crema, ¡toma nota!

Pelamos la cebolla y cortamos en juliana. Pelamos la papa y cortamos en trozos. A la calabaza le quitamos la piel y la parte del centro con hebras y semillas y la cortamos en cubos pequeños. Ponemos en una olla dos cucharadas de margarina sin sal y freímos a fuego suave la cebolla. Cuando comience a dorarse, añadimos la calabaza y la papa, rehogamos un par de minutos y añadimos el agua. Dejamos cocer unos 20 minutos.

Pasado este tiempo, incorporamos los pedazos de queso doble crema con un poco de crema ácida por encima. Y ya tenemos lista nuestra crema para servir. ¡Riquísima! No olvides compartirla con tus amigas.

 LaVillitaMX  @LaVillita