



CREMA DE CALABAZA Y PAPA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

INGREDIENTES

- 4 papas grandes
- 250 gramos de calabaza
- 1 puerro (solo la parte blanca)
- 2 zanahorias medianas
- 2 cucharadas de Margarina La Villita
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, algo caliente para levantar los ánimos en casa.

Primero lavamos las verduras. Cortamos el puerro en trozos pequeños.

En una ponemos un poquito de Margarina La Villita y sofreímos el puerro. Solo usaremos la parte blanca, amigas. Añadimos el resto de las verduras picadas y ponemos un poco más de margarina. Agregamos el agua y dejamos hervir por 30 minutos. Las papas deben estar blandas. Escurrimos el agua y esta la reservamos, podríamos utilizarla después.

Ponemos las verduras en la licuadora y cuando estén sin trozo, pasamos a la olla. Si vemos que están muy tiesa agregamos del agua que reservamos. Salpimentamos. Dejamos que hierva y servimos bien caliente.

A mi me gusta agregar unos cacahuates y el porro que sobro cortado muy fino, le da un sabor único.

 LaVillitaMX  @LaVillita