CREMA DE CALABACÍN

- 2 calabacines medianos
- Una o dos patatas
- Dos cucharadas de mantequilla
- Dos cucharadas de aceite de oliva
- Dos quesitos
- 1L. de agua o caldo
- Sal y pimienta

Lavar y cortar los calabacines, salteándolos ligeramente en la mantequilla y el aceite. Añadir 1 litro de agua o caldo, las patatas troceadas y salpimentar al gusto.

Los calabacines no hay que pelarlos! Como mucho, quitar algunas tiras de piel, pero dejando una buena parte de la misma

Cocer hasta que estén tiernos…en olla exprés, diez minutos serán suficientes.

Pasar por la batidora, añadiendo los quesitos y rectificando el punto de sal.

En el momento de servir, se puede enriquecer con queso rallado, o un chorrito de nata o vinagre balsámico en crema…..o trocitos de pan frito o jamón….viva la imaginación!!