



## CREMA DE FLOR DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 1 diente de ajo mediano, picado
- 2 manojos de flor de calabaza
- 2 latas de media crema
- 1 ½ tazas de agua
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo

### Procedimiento:

1. Limpia las flores de calabaza, retirando los tallos y los pistilos.
2. Calienta la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo. Agrega la flor y cocina por 3 minutos.
3. Licúa la media crema con el agua, la flor de calabaza y el consomé. Regresa al fuego, deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Retira del fuego.
4. Ofrece.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4