



CREMA DE CALABAZA

Ingredientes:

- 4 calabazas lavadas, cortadas en trozos y cocidas
- 2 tazas de crema (500 ml)
- 1 taza de agua (250 ml)
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de granos de elote cocidos
- Crotones de pan para decorar

Procedimiento:

1. Licúa las calabazas con la crema, el agua y el consomé de pollo.
2. Vierte a una cacerola, agrega los elotes y cocina por 5 minutos o hasta que espese ligeramente. Retira del fuego.
3. Ofrece caliente decorando con los crotones de pan.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4