



CREMA DE PERA Y CALABAZA

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, fileteada
- 2 peras, peladas, descorazonadas y cortadas en cuartos
- 1 calabaza, cortada en trozos
- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 3 tazas de caldo de pollo, en polvo (750 ml)
- Sal, al gusto

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega las peras y la calabaza, cocina hasta que estén suaves.
2. Licúa lo anterior con el queso crema y el caldo de pollo, regresa al fuego, sazona y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y espese ligeramente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4