



## CREMA DE CALABACITAS

### Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 manojo de flor de calabaza
- 2 piezas de calabazas chicas en cubos
- Sal al gusto
- 2 tazas de caldo de pollo

### Procedimiento:

1. Limpia las flores de calabaza retirando los tallos y pistilos. Pica las flores y reserva.
2. En una cacerola caliente con aceite acitrona la cebolla. Agrega la flor de calabaza y las calabazas. Agrega sal al gusto y cocina hasta que se suavizan.
3. Agrega el caldo, tapa y cocina hasta que los vegetales estén suaves. Licua y regresa al fuego hasta que suelte el hervor.
4. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

2