

**Libreta:** Sopas y Cremas  
**Creado:** 26/03/2018 21:20  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/crema-de-calabac%c3%adn-y-puerros.html>

---

## Crema de calabacín y puerros

### INGREDIENTES

1/2 kg. de puerros  
1 kg. de calabacín  
4 quesitos descremados  
1/2 pastilla de caldo de carne o pollo  
Sal

### PREPARACIÓN

Pelar y trocear el calabacín. Limpiar los puerros.

Cortar los puerros y hervirlos en 1 litro de agua 15 minutos. Incorporar el calabacín y cocer a fuego medio 10 minutos más.

Retirar del fuego y añadir los quesitos y la 1/2 pastilla.

Triturar hasta conseguir una crema fina y sazonar.

Se puede servir fría o caliente.