



CREMA DE CALABAZA Y BONIATO

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 cebolla
- 30g de AOVE
- 1 boniato grande o 2 pequeños pelado
- 400g de calabaza pelada
- 3 zanahorias
- 1/2L de caldo de verduras, o 1/2L de agua + 1 pastilla de caldo
- Picatostes para acompañar

PREPARACIÓN

1. Pica y sofríe la cebolla
2. Añade las verduras a trozos, cubre con el caldo y cuece 20-25min, hasta que el boniato esté tierno
3. Tritura