

# Crema de Calabaza

## Ingredientes:

- Calabaza
- 1 patata
- Agua
- 1/2 pastilla de caldo vegetal
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra molida
- Pipas de calabaza tostadas



## Preparación:

Pela y trocea un pedazo de calabaza y la patata.

Echelas a una olla y añade agua, pero sin cubrirlo del todo. Agrega un pellizco de las especias, la sal, la pastilla de caldo vegetal y un chorretón de aceite. Ponlo a hervir a fuego lento

unos minutos hasta que esté todo blando.

Pasa por la batidora, hasta que quede una crema suave. Para que resulte más cremosa, puedes añadir un chorrito de leche vegetal o un trocico de tofu.

Corrige de sal y añade unas pipas de calabaza tostadas para decorar.

Puedes servirla fría o muy caliente, según el gusto.

## Comentarios

Esta rica y nutritiva crema, puede refrescarnos en verano, o tomarla caliente en época de frío. Sorprende por sus matices dulces y tóreos.