



# Crema de calabacín

## Ingredientes

- 1 Kg. de calabacines
- 4 quesitos en porciones
- agua
- 2 pastillas de caldo de carne
- 4 rebanadas de pan.

## Preparación

Cocer los calabacines pelados en el litro de agua con las pastillas de caldo durante unos 10' .

Batir los quesitos con los calabacines escurridos y añadirles poco a poco el caldo de cocer los calabacines hasta hacer una crema espesa y bien ligada .

Freír las rebanadas de pan y servir caliente .

.