

Crema fría de calabacín con quesos

Para 3-4 personas

Ingredientes

2-3 calabacines

100 gr queso azul

1-2 tazas de leche

1 trozo de queso para rallar

sal y pimienta

eneldo

Preparación

1. Limpiamos los calabacines y pelamos 1 o 2 de ellos, el resto lo dejaremos sin pelar para que la crema quede con color, aunque quien prefiera puede pelarlos todos. Los cortamos por la mitad y troceamos.
2. Cocemos los calabacines a poder ser con caldo de verdura durante 3-4 minutos en olla express o 15-20 en una normal.
3. Escurrimos los calabacines y reservamos el caldo de cocción.
4. Añadimos al calabacín el queso azul troceado, la leche, el eneldo y salpimentamos. Comenzamos a triturar y añadimos caldo en función del espesor deseado.
5. Tras enfriar a temperatura ambiente y después en la nevera, lo servimos por ejemplo con queso rallado por encima, muy apropiado para días calurosos!