



# RECETA

## CREMA DE ZAPALLO CAMOTE

ÑAM ÑAM



## INGREDIENTES

1. 1 L de fondo de ave
2. Medio kilo de zapallo camote pelado y picado
3.  $\frac{1}{2}$  cebolla mediana
4. 1 diente de ajo
5. 3 cucharadas de aceite de oliva
6. Sal
7. Pimienta
8. 1,5 taza crema

## PREPARACIÓN

1. En un sartén caliente agregar el aceite de oliva, la cebolla picada en cubitos pequeños, el diente de ajo, agregar el zapallo picado de forma regular, saltear unos minutos y agregar el fondo de ave.
2. Dejar cocinar durante 30 minutos y licuar.
3. Rectificar sazón.
4. Refinar con crema, hervir brevemente y servir.

PROVECHO

