

# REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO  
**Crema de calabaza**

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO  
CEIP Maestro Padilla

TIPO DE PLATO  
Primer plato

## INGREDIENTES

- 1 kilo de calabaza
- 3 cebolletas
- 1 patata
- 4 quesitos
- 120 gramos de mantequilla
- Sal
- Nuez moscada
- Aceite
- Agua



## PREPARACIÓN

1. Se cortan las cebolletas en trozos, y se sofríen en una cacerola con un poco de aceite durante 6 minutos.
2. Se corta la calabaza en trozos pequeños, y también la patata. Se echan en la cacerola y se sofríen durante 6 minutos.
3. Se añade agua con sal, y se deja cocer durante 20 minutos a fuego medio.
4. Se añaden 2 quesitos y se bate todo con la batidora.





5. Se coloca en una fuente del horno, se añaden los otros 2 quesitos cortados en trozos pequeños, la mantequilla y la nuez moscada.
6. Se gratina durante 5 minutos.

