

Pure de calabaza

Ingredientes

- 6 tazas de caldo
- 1-2 libra de calabaza partida en pedazos
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de mantequilla

Direcciones

- Hierva la calabaza en el caldo.
- Cuele y maje la calabaza, mezcle la harina con un poco de caldo frío, añada la mantequilla y ponga al fuego, moviendo constantemente y añada el resto del caldo.
- Sazone a gusto y sirva caliente.

