

sopa de calabacín

Ingredientes

Para 6 personas:
2 rodajas de calabaza
1 pastilla de caldo de verduras.
1 brick de crème fraîche líquida o soja para cocinar

Sal, pimienta Preparación

Pelar y cortar los calabacines en trozos.
Cocerlos en agua con la pastilla de caldo. Los calabacines deben sobresalir aproximadamente 1 cm por encima del agua.
Cuando los calabacines estén cocidos (unos 20 minutos, a veces más, comprobar con el cuchillo), mezclarlos.
Agrega la nata y el parmesano, ajusta la sazón.