

# *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.

Cocerlas 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.