

# *Crema de Calabaza de Otoño*

## *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 la calabaza en trozos.

Cocerlas en agua con la pastilla de caldo. El agua apenas debe cubrir la calabaza.

Cocer durante 10 minutos bajo la presión de la olla express, o unos 30 minutos en una cacerola normal.

Mezclar bien la sopa.

Añade la crème fraîche a los platos y pimienta al gusto.