

# *Velouté de calabacín*

## *Ingredientes*

Para 6 personas:

2 rodajas de calabaza

1 cubo de caldo de vegetales.

1 ladrillo de cocina líquida fresca o natillas de soja

## *Sal de sal, preparación de pimienta*

Pele y corta el calabacín en pedazos.

Cocúalos en agua con el cubo de caldo. El calabacín debe exceder el agua de aproximadamente 1 cm.

Cuando se cocine el calabacín (aproximadamente 20 minutos, a veces más, verifique con el cuchillo), mezcle.

Agregue la crema y el parmesano, rectifique el condimento.