



## CREMA FRÍA DE CALABACÍN

### INGREDIENTES

- 2 calabacines grandes picados en cuadritos
- ½ cebolla grande picada en cuadritos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cuchara de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- 1 taza de agua

### PASOS

- En una olla mediana saltear los cuadritos de cebolla en el AOVE hasta que estén dorados
- Incorporar los cuadritos de calabacín y saltar por 3 minutos más
- Agregar la taza de agua, la sal, la pimienta y dejar cocinar a fuego lento por 15 minutos
- Apagar el fuego, dejar enfriar, procesar hasta que quede homogénea y suave
- Servir y decorar con un chorrito de AOVE crudo



[www.lacocinadepao.com](http://www.lacocinadepao.com)  
[www.shcmedical.es](http://www.shcmedical.es)

**S::C**  
MEDICAL