

## SOPA CREMOSA DE CALABACÍN

### Ingredientes

- 
- ½ cebolla pequeña, cortada en cuartos
- 2 dientes de ajo
- 3 calabacines (zucchini) medianos, con piel cortada en trozos grandes
- 4 tazas de caldo de pollo o vegetales
- 2 cucharadas de crema agria reducida en grasa
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- Queso parmesano rallado fresco, opcional



### Instrucciones:

1. Combina el caldo de pollo, la cebolla, el ajo y el calabacín en una olla grande a fuego medio y deje hervir. Baja el fuego, cubre y cocina a fuego lento hasta que estén tiernos, aproximadamente 20 minutos.
2. Retirar del fuego y hacer puré con una batidora de inmersión ( o en una licuadora, licuar y luego echar la crema agria, sal y pimienta allí y licuar 15 segundos más), agregar la crema agria, sal y pimienta y volver a meter la batidora de inmersión hasta que quede bien incorporado).
3. Pruébala de sal y pimienta y ajusta al gusto. Servir y ponerle un chorrito de aceite de oliva y el queso parmesano, y a disfrutar!!