CREMA DE CALABAZA CON QUESO AZUL

Ingredientes 4 personas

100 gramos [g] cebollas, partidas en trozos
50 gramos [g] aceite de oliva virgen extra
800 gramos [g] calabaza, limpia y troceada en dados
1000 gramos [g] caldo de verduras, o 1000 g. de agua con 1 cucharadita de sal
100 gramos [g] queso cremoso
80 gramos [g] queso, queso azul no muy curado
1 cucharadita sal
1 cucharadita pimienta
cebollino, fresco, picado, (para decorar)
aceite de oliva, para decorar

Preparación

1. Ponga la cebolla en el vaso y programe **5 segundos, velocidad 4 /**
2. Añada el aceite y programe **5 minutos, temperatura Varoma, velocidad1.**
3. Incorpore los trozos de calabaza y el caldo de verduras y programe **20 minutos,temperatura Varoma, velocidad 2.**
4. Espere unos minutos a que baje un poco la temperatura y triture programando **2_minutos, velocidad progresiva 5-10.**
5. Añada los quesos, la sal y la pimienta y programe **2 minutos, velocidad progresiva 5-10/**

6. Decore con el cebollino picado y riegue con unas gotas de aceite de oliva virgen. Sirva muy caliente.

Mercè Lahoz 629622605