

CREMA de Calabaza Y MANZANA

🕒 60 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 cebolla
- 500 g de calabaza
- 5 bolsas de **Manzana Florette**
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta
- 400 ml de caldo de verduras
- Crema de coco para cocinar
- Topping Picatostes Original Florette**



Corta la cebolla, la calabaza y la manzana en porciones.



Rehoga en una olla con aceite de oliva. Una vez rehogados, **incorpora** el caldo de verduras.



Salpimenta y deja cocer durante 30 minutos aproximadamente.



Tritura y **sirve** en un plato hondo. Con ayuda de un biberón **dibuja** una espiral con la leche de coco. Ayúdate de un palillo para hacer forma de telaraña.



Termina con los picatostes César triturados.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Fruta
Manzana



Topping
Picatostes Original

