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**

1

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

2

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

3

Salpimenta y deja cocer durante 30 minutos aproximadamente.

4

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.

5

Termina con los picatostes césar triturados.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA

Fruta
Manzana

Topping
Picatostes Original