

CREMA DE VERDURAS CON QUESO FRESCO Y TOMILLO

ALMUERZO

INGREDIENTES

4 PERSONAS

- 3 Zanahorias
 - 1 Rama de Apio
 - 1 Cebolla
 - 1 Tomate
 - 1 Puerro
 - 200 gr. Calabaza
 - 1/2 Nabo
 - 2 Papas
 - 2 vasos caldo de pollo
 - 3 vasos de agua
 - un vaso pequeño de leche desnatada
 - Aceite de oliva virgen
 - **Queso Tierno de Cabra**
Castillo de Holanda
 - Tomillo fresco
 - Sal
-

PREPARACIÓN

1. Poner a hervir todas las verduras que previamente hemos cortado en una cacerola con el agua, el caldo de pollo y sal al gusto. Las verduras deben quedar cubiertas por el agua y caldo. Cuando rompa a hervir bajar el fuego y cocinar unos 30 minutos aprox.
2. Una vez guisadas añadir el vaso de leche desnatada, dejar reposar unos 10 minutos y pasar por la batidora hasta conseguir un puré.
3. Servir caliente con un chorrito de aceite de oliva virgen, Queso Fresco Castillo de Holanda y hojitas de tomillo fresco las cuales le darán un toque muy especial a esta deliciosa crema mediterránea.

