

# thermomix

## CREMA DE CALABAZA CON QUESO AZUL



### INGREDIENTES PARA 4 RACIONES

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo total: 30 min

Kcal/ración 81 kcal

- 100 g cebolla en trozos
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 800 g de calabaza limpia y troceada en dados
- 1000 g de caldo de verduras o 1000 g de agua con una cucharadita de sal
- 100 g de queso cremoso
- 80 g de queso azul (no muy curado)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

### PARA DECORAR

- Cebollino fresco
- 1 chorrito de aceite de oliva virgen extra

### PREPARACIÓN

- Pon la cebolla y el aceite en el vaso y trocea 4 seg Vel 4. Sofríe 5 min 120º Vel 1.
- Añade la calabaza y el caldo de verduras y programa 20 min 100º Vel 1.

- Espera unos minutos a que baje un poco la temperatura y añade los quesos, la sal y la pimienta. Tritura 2 min Vel 5-10 progresivamente.
- Vierte en una sopera, decora con el cebollino picado y riega con unas gotas de aceite de oliva virgen.
- Sirve muy caliente.

