

## Crema de verduras y queso

### Ingredientes

- 100 g de quesitos
- 200 g de calabacín
- 100 g de brócoli
- 100 g de patata
- 100 ml de nata líquida
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- ½ cebolla
- ½ l de agua
- Pimienta y sal

### Elaboración

- Ponemos una olla al fuego y agregamos cuatro cucharadas de aceite. Mientras coge temperatura, preparamos las verduras, retirando la piel y otras impurezas y las cortamos en pequeños trozos. Agregamos todo a la olla y dejamos sofreír 10 minutos.
- Cuando todas las verduras estén doradas, agregamos el agua y añadimos una cucharadita de sal. Dejamos hervir a fuego medio hasta que se hayan ablandado.
- A continuación, retiramos la verdura con la ayuda de una espumadera y la colocamos en otra olla vacía. Añadimos, además, la mitad del caldo producido tras hervir los ingredientes. Batimos todo bien hasta obtener una crema fina y homogénea. Podemos corregir el espesor de la misma agregamos más o menos caldo de verduras. Incorporamos los quesitos para que se derritan antes de servir.
- Una vez preparada la mezcla, la servimos caliente en un plato y agregamos un chorrito de nata líquida. Le aportará cremosidad y un sabor inigualable. Corregimos el punto de sal y agregamos pimienta negra al gusto.