

# Sopa crema de Calabacín

## Ingredientes

- 1 calabacín de 1 kg aprox
- 1 zucchini
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 puerro
- 2 hojas de repollo
- 1 cubito de caldo de verduras
- Aceite (si es de oliva, mejor)
- Sal y pimienta

## Preparación

Cortar la calabaza en trocitos, quitando las semillas. Pelar y cortar el zucchini en trocitos. Picar la cebolla y cortar el puerro en rodajitas. Rebanar el ajo y las hojas de repollo.

Colocar todo en una olla junto con el cubito de caldo de verduras. Cubrir con agua. Agregar un chorrito de aceite, sal y pimienta a gusto y llevar al fuego.

Una vez que hierva, pasar todo al vaso de la licuadora y licuar (también se puede batir con batidora eléctrica). Regular la consistencia de la sopa, que puede aligerarse con un poco de leche.