



## Crema de calabaza a la naranja

**Ingredientes** - *Para 2 persona(s)*

- 250 g de *Calabaza*
- 2 Ud. de *Zanahoria*
- 2 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
- 1/2 Ud. de *Cebolleta*
- 3 Cucharada(s) de *Zumo de naranja*

### Preparación

Paso 1 - Hacer un sofrito

En una olla con aceite de oliva sofreímos la cebolleta picada y las zanahorias peladas y picadas. Añadimos un poco de sal.

Paso 2 - Añadir la calabaza y cocer

Es el momento de agregar la calabaza pelada y cortada en daditos. Dejamos cocinar durante 5 minutos y añadimos otra pizca de sal. Añadimos agua hasta cubrir y dejamos cocer hasta que las verduras estén tiernas.

Paso 3 - Batir la crema

Con ayuda de la batidora, batimos la crema de calabaza.

Paso 4 - Añadir el zumo de naranja

Por último, agregamos el zumo de naranja, removemos y cocemos durante 5 minutos. ¡Ya podéis disfrutar de esta deliciosa crema de calabaza a la naranja!