Puré de calabacín

INGREDIENTES

- 2 calabacines medianos
- 2 puerros
- 1 cebolleta
- 2 zanahorias
- 1 patata
- 1 quesito
- 1 vaso (200 ml) de leche desnatada
- aceite de oliva
- agua
- sal

PREPARACIÓN

1.- Picamos la cebolleta, los puerros y las zanahorias y rehogamos en una olla con un chorrito de aceite de oliva.

2.- Cuando tome un color más transparente pero sin dorarse añadimos el calabacín.

3.- Después de unos minutos echamos la patata y un quesito.

4.- Damos unas vueltas de vez en cuando para que se rehogue la verdura sin que se pegue. En el momento en que la cebolleta y el puerro, que es lo primero que pusimos a rehogar, empiece a tomar un color dorado, añadimos un vaso de leche desnatada y cubrimos el resto con agua.

5.- Añadimos sal y tapamos la olla. Cuando coja la presión adecuada bajamos el fuego al mínimo y mantenemos 10 minutos.
Una vez que se pueda abrir la olla, pasamos la verdura por la batidora.