

## • CREMA FRÍA DE CALABAZA CON ALBAHACA Y **YOGUR CRUJIENTE**



**INGREDIENTES** 4 raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 400 gr de calabaza
- 30 ml de aceite de oliva
- 500 ml de caldo de ave
- Aceite de albahaca
- Sal y pimienta
- 5 gr de albahaca
- 1 sobre de **Yogur Crunch Ingredíssimo**

## ELABORACIÓN

- Pelar, despepitar y cortar la calabaza en trozos pequeños.
- En una bandeja de horno poner una hoja de papel de aluminio, poner la calabaza, rociar con aceite, sal y pimienta y cerrar a modo de paquete.
- Precalentar el horno a 200º y hornear durante 30 minutos.
- Triturar con el túrmix, poner a punto de sal, colar y servir colocando las hojas de albahaca y encima el **yogur crujiente** y un chorrito de aceite de albahaca y una punta de pimienta.

