

Crema de bubango con cilantro

Ingredientes:

Para 6 raciones



- 1 k. de bubangos o calabacines
- 1 cebolla
- 1 papa mediana
- Aceite de oliva
- 3 ó 4 quesitos (de los de triángulos cremosos tipo el Caserío)
- Agua
- Sal
- Cilantro fresco



Preparación:

1. Pela y pica la **cebolla** en juliana. Pon en un caldero alto o en la olla exprés 3 ó 4 cucharadas soperas de aceite de oliva y sofríe la cebolla a fuego suave, hasta que esté transparente y un poco doradita.
2. Añade los **bubangos** pelados y cortados en cuadrados. Añade también 1 **papa** pelada y chafada, es decir, cortándola de forma que se va rompiendo sin hacer cortes limpios*.
3. Añade **agua** que cubra, un poco de sal, tapa y deja cocer hasta que el bubango esté tierno, aprox. 20 min. Si usas olla exprés rápida, pon menos cantidad de agua que quede por debajo de la verdura 2 dedos más o menos, estará en 4 minutos (a partir de que empiece a salir el vapor).
4. Retirar del fuego, añadir los **quesitos** y triturar hasta obtener un puré fino*.
5. En el momento de servir, añadir las hojas de **cilantro fresco** picadito por encima.

Trucos y consejos:

* La papa (o patata) chafada ayuda a dar cuerpo al caldo.

* Si una vez cocinado crees que te ha quedado con mucho líquido, antes de triturarla, con un cucharón retira parte del líquido y resérvalo, no lo tires, porque este caldo de verduras lo puedes usar para otros platos, congélalo si no lo vas a usar pronto.