

CREMA DE CALABACIN CON PISTACHOS DE TITA

Ingredientes

4 calabacines grandes
6 patatas
2 puerros
1 rama de apio
leche de soja y mantequilla al gusto
100 gr. de pistachos
agua

Preparación

Se lava y cortan todos los ingredientes, se muelen un poco los pistachos (se reservan unos pocos) y se pone a cocer todo junto con lo el agua hasta que lo cubra. Cuando esté cocido se le pasa por la batidora, se le añade uno poquito de mantequilla y leche y al final se añaden los pistachos que habíamos reservado.