

Calabacín a la crema de queso

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Madoka

INGREDIENTES

0	
300 gr	Calabacines
1 cucharadita/s	Orégano — molido
	Sal
	Pimienta negra — molida
1 cucharadita/s	Perejil — picado
1 vaso/s	Nata — líquida
25 gr	Harina repostería
25 gr	Mantequilla
100 gr	Queso — vaca en barra (para fundir)
	Agua

ELABORACIÓN

Pela el calabacín y córtalo en rodajas, salpimiéntalas y cuécelas con agua y sal durante 15 minutos.

Dora ligeramente la harina en la mantequilla fundida, añade la nata y cuece a fuego lento muy suave sin dejar de remover durante unos minutos. Apártalo del fuego y agrega el queso troceado y el perejil.

Mézclalo todo bien hasta que se derrita y añade el orégano. El calabacín debe estar bien escurrido y caliente, échale por encima la salsa.