

Calabacín dulce

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

INGREDIENTES

0	
1 kg	Calabacines
250 ml	Leche
150 gr	Azúcar
1 cucharada/s	Mantequilla
1 palo/s	Canela en rama
	Cáscara de limón
50 ml	Nata
	Canela molida — al gusto

ELABORACIÓN

Por Purificación Farraces Cartas

Cocer el calabacín en agua con un poco de sal durante 15 minutos. Dejarlo escurrir.

Mientras cocer la leche con el azúcar la mantequilla, la cáscara de limón y la canela. Una vez escurrido el calabacín añadirlo a la leche y dar un hervor de 5 minutos.

Después batirlo todo y añadir la nata. Enfriar en la nevera y tomar con canela al gusto.