

Calabacín a la crema de queso

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.