

## CREMA DE ESCALIBADA:



### Ingredientes

- 133 g de pimiento rojo
- 77 g de berenjena
- 33 g patata
- 10 cc aceite de oliva
- 66 ml de caldo de patata hervida
- 33 ml de leche semidesnatada
- Espesante comercial con gomas

### Elaboración

1. Escalibar la berenjena y los pimientos al horno. Una vez cocidos, pelar y sacar las pepitas y aliñar con aceite y sal.
2. Cocer la patata al vapor (guardar el agua de la cocción).
3. Triturar toda la preparación con el agua de la cocción de la patata y la leche semidesnatada.
4. Retirar la porción individual (150 ml de la preparación).
5. Añadir la cantidad de espesante indicada y remover durante 1 minuto.
6. Servir