

## LA RECETA DE HOY



### Crema de Zapallo

#### Ingredientes

- 400 gramos de zapallo camote
- 500 cc de leche
- 1 marraqueta
- Aceite
- Orégano
- Sal a gusto
- Pimienta a gusto
- Agua

#### Preparación

Pelar el zapallo y trozar en cuadrados pequeños para que la cocción sea mucho más rápida. Poner el zapallo en una olla ca-

liente, salpimentar y agregar agua hervida. Tapar y esperar 10 minutos hasta que quede blando.

Cortar la marraqueta en trozos pequeños para formar los crutones. Poner el pan en una bandeja para horno y agregar aceite, sal, pimienta y orégano. Hornear por 5 minutos a 180 grados.

Sacar el zapallo y molerlo en la procesadora con la leche hasta formar una crema. Servir con los crutones encima.

## EL TIEMPO

### Concepción| Hoy

07:00/ 2°

12:00/ 8°

16:00/ 12°

20:00/ 10°



Lluvia

### Mañana

Min/5°| Max/13°



Lluvia

### Indice Radiación

Indice 3

Riesgo Moderado

## EMERGENCIAS

Ambulancias	<b>131</b>
Bomberos	<b>132</b>
Carabineros (emergencias)	<b>133</b>
PDI	<b>134</b>
Fonodrogas	<b>135</b>
Socorro Andino	<b>136</b>
Información Policial	<b>139</b>
Fonoacción Sernac	<b>143</b>
Fono Niños	<b>147</b>
Conaf	<b>130</b>
Violencia de género	<b>144</b>
Delitos Sexuales	<b>225657425</b>
Alcohólicos Anónimos	<b>227771010</b>

**LECTOR CHEF:** Envíanos tu receta favorita a [redaccion@hoyxhoy.cl](mailto:redaccion@hoyxhoy.cl), acompañada por una foto de la elaboración respectiva.