

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

LECTOR CHEF: Envíanos tu receta favorita a redaccion@hoyxhoy.cl, acompañada por una foto de la elaboración respectiva.