



Crema de Calabaza

Tiempo de preparación aprox: 20 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (4 comensales)

- 500 gr. de calabaza
- 2 puerros
- 30 ml de aceite de oliva virgen extra
- 30 gr. de mantequilla
- 30 ml. de nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca molida
- 1.500 ml. de agua.

¡A cocinar!

Limpiar y cortar los puerros picaditos.

Limpiar la calabaza y trocearla.

En un olla ponemos el aceite de o oliva y la mantequilla y cuando esté caliente sofreímos el puerro, unos tres minutos aproximadamente. Recuerda que el puerro debe quedar cocido, no dorado.

Echamos la calabaza y la sofreímos a fuego fuerte, le añadimos sal, un poco de pimienta blanca molida, y un litro y medio de agua hirviendo, bajamos en fuego y dejamos cocer unos 10 minutos.

Le añadimos la nata líquida y dejamos hacer 1 minuto mas. Trituramos con la batidora y rectificamos de sal.

Consejos adicionales

Servir con un chorrito de aceite de oliva.

La podemos acompañar de pan frito en picatostes, jamón picadito o incluso unas gambas.