

Crema de calabaza

Descripción

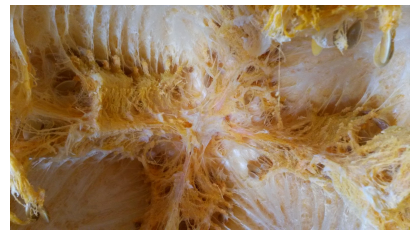
El ingrediente principal de esta receta **la calabaza**, tiene un sabor característico, no es como el calabacín que es bastante insípido, por lo que es posible que a alguien no le guste. Pero podéis hacer la receta igual, cambiando la calabaza por el calabacín. Hay distintos tipos de calabazada, pero para esta receta he utilizado la grande, La del cuento de cenicienta. Es de un color naranja-amarillento, y claro está; la crema va a quedar de un color muy apetecible.



Por dentro es extraña, como ya sabéis tiene las pepitas pero a parte tiene un entramado que parece una tela de araña.



Para conservarla y poder consumirla fuera de temporada, es fácil, la pelas, la partes es trozos gordos y la congelas. Hay que procurar no lavarla demasiado, porque



por si sola ya tiene suficiente agua. Y para cocerla, en olla exprés, sin descongelar.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 kg de calabaza.
- * 1 pata grande.
- * 2 quesitos.
- * Picatostes. Esto a vuestro gusto. Yo uso los de Mercadona con sabor a ajo.
- * Sal, aceite de oliva virgen, agua.

Preparación:



En una olla exprés, meter la calabaza y la patata peladas y troceadas. Poner un poco de agua, no demasiada porque al cocer la calabaza suelta agua y sazonar, tened en cuenta que la calabaza es dulce. Cocer durante 10 minutos. Cuando se pueda abrir la olla escurrimos y reservamos parte del líquido en un bol, por si se nos queda la crema demasiado espesa. Añadimos los quesitos, un buen chorro de aceite de oliva virgen (tiene mas sabor que el norma) y batimos con la batidora.





Os quedará una crema de aspecto meloso y cremoso.
     Y listo!!! Ya tenemos el primer plato de hoy. Si os apetece le
pod is poner unos picatostes. A mí me gusta este puntito crujiente.

Consejo: La patata se la pongo para que quede una crema mas
consistente, si no, con la calabaza sola, quedar a muy suelta. Lo
mismo que con el calabacín.



Categoría

1. Sopas cremas salsas y purés

Fecha de creación

agosto 11, 2014

Autor

admin

default watermark