



Crema de calabaza y manzana

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 30 minutos

Para 6 personas

- La combinación resulta riquísima. La manzana aporta un frescor buenísimo.
- Si te gusta más cambia el bacon y ponlo en lonchas finas partidas cuando se quede frío a modo de crujiente, o porque no cámbialo por jamón serrano.
- Resulta todavía más rica hecha con antelación, y es ideal para congelar y poner el acompañamiento cuando la vayas a servir.

Ingredientes:

400 gr. de calabaza limpia

1 chalota grande o 3 pequeñas

45 gr. de mantequilla

3 manzanas

100 gr. de bacon

sal y pimienta

50 ml. de nata

Pon en un cazo la mantequilla a fuego suave.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Añade la chalota en láminas y deja que se haga sin tomar color.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Incorpora la calabaza y dos manzanas partidas en cuadros pequeños.



Añade sal y pimienta y rehoga todo bien.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Cubre con agua y deja hervir 20 minutos.



Añade la nata y dale otro hervor. Tritura muy bien.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>

Para hacer el bacon coloca en un plato con 2 capas de papel absorbente, cubre con una tercera y mete en el microondas hasta que esté dorado.



Retira sobre otro papel para que absorba toda la grasa.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Corta unos cuadritos de manzana sin pelar y sirve de acompañamiento con el bacon.

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Crema de calabaza y manzana

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});