



Crema de calabaza asada

- Con esta receta no tendrás ni que pelar la calabaza, que siempre cuesta un poco.
- Además, al asarla, conseguirás un sabor más intenso. Tritúrala mucho y conseguirás una textura que solo la calabaza puede proporcionar.

Ingredientes para 4 personas:

1 calabaza

1 cebolla

1 vaso de caldo de pollo o carne

1 vaso de nata

sal, pimienta, un poco de aceite de oliva

Precalienta el horno a 180°.

Parte en dos la calabaza, retira las pepitas, añade sal y pimienta y un chorrito de aceite de oliva.



Paloma de la Rica

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



Hornea 50-60 minutos hasta que la calabaza esté blanda y dorada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Retira la pulpa de la calabaza y reserva. Corta la cebolla en tiras y ponla en una sartén a fuego medio con un poco de aceite hasta que esté dorada y blanda.



Pon la cebolla, la calabaza, el caldo y la nata en la turmix y tritura hasta que esté muy cremosa.



Paloma de la Rica

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



Vuelva a ponerla en un cazo, dale un hervor y rectifica la sal y la pimienta.



Sirve con un poco de nata, una cucharada de crema agria o cuadritos de pan tostado.



Paloma de la Rica

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

