

Crema de calabaza

Después de haber visto las sopas, vamos a comenzar a elaborar cremas. Para ello, prepararemos una crema de calabaza acompañada de otros vegetales y de un fondo de ave. Nos fijaremos en cómo se logra una textura cremosa perfecta si añadimos cantidad de líquido adecuada. Con esta receta, tendrás la base para realizar una amplia variedad de cremas similares.

Preparación

Calentamos en una olla aceite de oliva y mantequilla Cortamos las verduras previamente lavadas y peladas y las introducimos a la olla. Añadimos sal a las verduras para que suden. Dejamos tapado con una cocción 20 minutos, hasta que se poche. Añadimos fondo de ave hasta que se cubran los vegetales y tapamos la olla, dejando 35 minutos a fuego medio. Trituramos con batidora eléctrica y obtenemos la crema de calabaza.

Ingredientes

Para 4 personas:

600 gr. de calabaza.
200 gr. de zanahoria.
200 gr. de puerro.
200 gr. de patata.
1 l. de fondo de ave
70 gr. de mantequilla
0'5 dl. Aceite de Oliva

Utensilios

Olla
Cuchillo
Pelador
Bandejas
Batidora eléctrica
Cuchara

Instructor destacado

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD