

# CREMA DE CALABAZA CON PAQUETITOS DE CALABACÍN Y QUESO DE CABRA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

No dejes de hacer los raviolis, están de muerte

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 K de CALABAZA LIMPIA
- 1/2 de PUERRO
- 1 CABOLLA GRANDE
- 1 PATATA GRANDE
- 50 GM de MANTEQUILLA
- SAL Y PIMIENTA
- NATA LÍQUIDA
- 3 CALABACINES
- 1 RULO PEQUEÑO de QUESO DE CABRA
- AGUA
- MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS
- PUERRO CRUJIENTE

## Preparación:

### Paso 1

Cortar las verduras de en dados de 2 cm aproximadamente y fundear en una marmita o cacerola con un poco de mantequilla el puerro y la cebolla. Cocemos 5 minutos y añadimos la calabaza y las patatas y pochar.

### Paso 2

Mojar con agua y llevar a ebullición. Salpimentar al comenzar ésta y mantener hasta que todos los ingredientes estén perfectamente cocidos.

### Paso 3

Retirar del fuego, triturar con la batidora eléctrica y pasarlo por un chino fino. Rectificar de sal (se puede añadir un poco de mantequilla en crudo para proporcionarle brillo y sabor). Una vez servido se le añaden unas gotillas d nata para decorarlo, o un chorrito según gusto.

#### **Paso 4**

*Los calabacines los cortamos a lo largo en láminas finas, las escaldamos en agua hirviendo hasta que estén moldeables. Enfriar con agua helada para cortar la cocción y eliminar la humedad con papel secante.*

#### **Paso 5**

*Poner 2 láminas en forma de cruz y poner una rodaja de queso en el centro de la cruz, cerrar en forma de paquetes y dorar en una sartén caliente humedecida con aceite de oliva.*

#### **Paso 6**

*Presentamos en el plato los paquetes de calabacín y ponemos puerro crujiente y la crema en una sopera...*