Crema de Calabaza con puerro, menta y queso Parmeano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
La calabaza suele ser dulce si quieres rebajar el dulzor puedesw ponerle crema de leche o leche

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 500 gr de Calabaza pelada y troceada
- 1 puerro grande
- 2 Patatas grandes
- 1 litro de caldo de pollo
- aceite
- sal
- nuez moscada
- un poco de menta
- queso prmesano
- 1 cebolla grande

Preparación:

Paso 1

Cortamso , labamos todos los ingredientes salpimentamos ponemos una olla con un chorro de aceite y pochamos el puerro y la cebolla , bien pocadito, añadimos las paratas y seguimos cocienadolo, cuando ya este pocado añadimos la calabaza y dejamos cocinar unos 5 minutos moviendo bien todos los ingredientes. Pasado ese tiempo añadimos el caldo de pollo tapamos y dejamos cocinar unos 20 minutos. Retiramos del fuego y batimos con la batidora asta obtener una crema fina, si es necesario se le añade un poco de agua. dejamos

enfriar un poco y picamos la menta finamente y se la añadimos a la crema, mezclamos bien corriguiendo si hace falta de sal, ponemos un poco de nuez moscada y aceite de oliva. Para servir rallamos un poco de parmesano y se lo ponemos por encima.