

Crema de Calabaza con puerro, menta y queso Parmeano



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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** La Marquesa



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 puedes 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 parmesano
- 1 cebolla grande

Preparación:

Paso 1

Cortamos , labamos todos los ingredientes salpimentamos ponemos una olla con un chorro de aceite y pochamos el puerro y la cebolla , bien pocadito, añadimos las patatas y seguimos cocienandolo, 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 corrigiendo 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.