Crema de calabaza II

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Cebolla
- 600 g. de Calabaza
- 3 Mango
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 1/2 cucharada de Curry en polvo
- 2 l. de Agua
- Sal
- unas gotitas de Tabasco ahumado

Preparación:

Paso 1

Sofreír la cebolla picada en el aceite. Agregar la calabaza en taquitos y remover durante 2 minutos. Espolvorear con el curry e incorporar el mango, tambien en taquitos y sin piel. Verter el agua y unas gotas de tabasco ahumado, llevar a ebullición, bajar entonces el fuego y dejar cocer a fuego suave durante 30 minutos. Triturar y salar.