CREMA DE CALABAZA CON PAQUETITOS DE CALABACÍN Y QUESO DE CABRA

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Cobra



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 fondear 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...