

Calabaza a la parrilla con buttermilk



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 400 gramos de calabaza
- Pimienta negra recién molida
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Para la salsa:
- 100 g de buttermilk
- 8 g de Bovril
- ¼ de cucharadita de salsa Harissa
- 1 diente de ajo pequeño
- ¼ de cucharadita de jengibre en polvo
- Una pizca de nuez moscada
- Pimienta negra recién molida
- ¼ de cucharadita de xantana (también se puede espesar con Maizena)
- Cilantro fresco
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Pela la calabaza y córtala en rodajas finas, después dales la forma que prefieras para su presentación. Para hacer triángulos corta los extremos de cada rodaja hasta conseguir un cuadrado y después corta éstos por la mitad de forma oblicua. Pon un poco de aceite en la parrilla y marca la calabaza salpimentada al gusto por los dos lados. Para la salsa de buttermilk: Pon el buttermilk en el vaso de la batidora y añade el Bovril, la salsa Harissa, el ajo pelado (retirado el germen interior), el jengibre, la nuez moscada y la pimienta negra recién molida. Tritura y pruébala, añade sal según precise, añade también la xantana y vuelve a triturar para espesar. Finalmente añade unas gotas de aceite de oliva virgen extra que aporte sabor, mezcla y reserva.

