

# Crema de calabacín con aceite de pimentón rostizado y gelatina de hierbabuena



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Aceite de Pimentón

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 1 cda.

Pimentón rojo: 1 Unidad

### Crema de zucchini

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo rostizado: 1 Cabeza

Caldo De Pollo: 4 Tazas

Zucchini: 6 Unidades

Yogurt: 1 Taza

Curry: 1/2 cda.

Jengibre Picado: 2 cda.

### Gelatina de hierbabuena

Almibar: 1/4 Taza

Queso de cabra fresco: 30 g

Hierbabuena: 40 g

Hojas de gelatina: 1 Unidades

## Preparación de la Receta

### Crema de zucchini

- Separe los dientes de *ajo* rostizados.

- Ase los zucchini directamente sobre el fuego hasta quemar la piel por completo. Una vez quemados raspe suavemente con un cuchillo hasta retirar la piel y córtelos en dados.
- En una olla caliente con aceite de oliva saltee los dientes de *ajo* y aplástelos, luego agregue el *jengibre*, los dados de *zucchini*, el *curry* y el caldo de *pollo*, cocine durante 15 minutos mas, retire del fuego y licue. Coloque la **crema** de *zucchini* nuevamente en la olla y lleve al fuego, sazone con sal, mezcle y deje cocinar a fuego mínimo.
- Coloque el *yogur* en un bowl junto con 2 cucharadas de agua y mezcle.

## Gelatina de hierbabuena

- Hidrate la hoja de **gelatina** en agua fría unos minutos luego colóquela en agua caliente y mezcle hasta que se disuelva por completo.
- Blanquee en agua hirviendo las hojas de **hierbabuena**, cocine solo unos segundos y luego páselas por agua helada para cortar la cocción.
- Coloque luego las hojas de *hierbabuena* en una licuadora junto con el *almíbar* y licue.
- Incorpore a la *gelatina* disuelta el queso de cabra, mezcle y agregue el *almíbar* con *hierbabuena*, mezcle nuevamente hasta lograr una pasta homogénea.
- Forre moldes individuales con papel film y rellénelos con la *gelatina* de *hierbabuena*, reserve en la heladera durante 4 horas aproximadamente.
- Una vez firme la *gelatina* desmolde.

## Aceite de Pimentón

- Coloque el **pimentón** directamente al fuego hasta que la piel esté completamente negra, luego quite la piel y las semillas.
- Colóquelo en una licuadora junto con aceite de oliva y sal y licue hasta obtener una preparación lisa.

## Armado

- Sirva en un plato hondo una *gelatina* de *hierbabuena* y salsee alrededor con la *crema* de zucchini y *yogur*.

## Presentación

- Decore con el aceite de *pimentón* y flores de *brócoli* chino.
- Acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabacin-con-aceite-de-pimenton-rostizado-y-gelatina-de-hierbabuena>