

Crema de calabaza



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Brandy: 100 MI

Zanahoria: 250 g

Ajo: 2 Dientes

Calabaza: 500 g

Sal en escamas:

Puerros: 2 Unidades

Perejil: 1 Ramillete

Caldo de ave o verduras: 1 L

Aceite De Oliva:

Lima: 2 Unidades

Langostinos: 12 Unidades

Sal y Pimienta:

Preparación de la Receta

Para comenzar

picamos la cebolla, el puerro y las zanahorias y rehogamos bien con un buen chorro de aceite de oliva, añ

- Adimos la **calabaza** y dejamos un par de minutos más.
- Regamos con el brandy y cuando éste reduzca, incorporamos el caldo
- Dejamos unos 15 minutos a fuego fuerte con la olla cerrada, dejamos enfriar la olla y trituramos y pasamos por el colador si es necesario.
- Por otro lado, pelamos los *langostinos* y salteamos las cabezas con el *ajo* y la mitad del *perejil* hasta quitarles el *jugo*
- Reservamos.
- En la misma sartén, después de retirar las cabezas, hacemos las colas de los *langostinos* y regamos con el *jugo* de lima.
- Añadimos la sal en escamas y el *perejil* restante.
- Decoramos con las colas de los *langostinos* y un poco de la salsa.