Crema de calabaza asada y marisco con flatbread con ajo cottage



Ingredientes

el flatbread de cottage y ajo

Queso cottage: 200 g
Levadura química: 1 Cucharadita
Aceite de oliva: 1 - 2 Cucharadas
Harina de trigo (aprox): 200 g
Ajo: 1 Diente
Sal al gusto:

la crema de calabaza y marisco

Calabaza pelada: 800 g
Zanahoria: 1 Unidad
Caldo de marisco: 500 - 700 Ml
Mejillones limpios crudos: 500 g
Sal y pimienta al gusto:
Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Gambas peladas: 200 g
Aceite de oliva: 2 - 3 Cucharadas
Pimentón o curry suave:

Preparación de la Receta

- Mezcla los trozos de **calabaza**, la *cebolla* en gajos, la *zanahoria* en rodajas y los dientes de **ajo** pelados con el aceite, sal y pimienta
- Colócalos en la cesta o en un recipiente apto para airfryer y cocina a 180 ºC durante 20–25 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que la *calabaza* esté muy tierna y ligeramente dorada
- Pasa la *calabaza* y el resto de las verduras asadas a un vaso batidor
- *Añade* parte del caldo de **marisco** caliente (empieza con 500 ml), tritura hasta obtener una **crema** fina y ajusta de sal y pimienta
- Si la quieres más ligera, *añade* un poco más de caldo hasta lograr la textura deseada
- Reserva
- Coloca los mejillones en un recipiente apto para airfryer con un chorrito de caldo o agua, tapa con papel de aluminio perforado y cocina a 190 ºC unos 5–7 minutos, hasta que se

abran ; retira las valvas y reserva las carnes
- Las *gambas*, ya peladas y salpimentadas con un hilito de aceite, se cocinan en la airfryer a 190ºC durante 4–6 minutos, removiendo a mitad de tiempo
- Puedes ponerlas con los mejillones y retirarlas un poco antes
- En un bol, mezcla el queso cottage con la *harina*, la *levadura* química, el *ajo* picado o en polvo, la sal y el aceite de oliva
- Amasa hasta obtener una masa suave y ligeramente pegajosa pero manejable ; si hace falta, *añade* un poco más de *harina*
- Divide la masa en 4–6 porciones y estíralas con las manos o con rodillo en forma de discos u óvalos finos
- Pincela ligeramente los panes por ambos lados con aceite
- Colócalos en la cesta de la airfryer (en tandas, sin amontonarlos) y cocina a 180 ºC durante 12–14 minutos, dándoles la vuelta a mitad de cocción, hasta que estén dorados y con algunas burbujas
- Manténlos tapados con un paño limpio para que se mantengan tiernos
- Reparte la *crema* de *calabaza* asada en 4 cuencos
- Coloca por encima las *gambas* y los mejillones cocinados en la airfryer y, si quieres, termina con un hilo de aceite de oliva y una pizca de *pimentón* o pimienta
- Sirve cada ración acompañada de uno o dos flatbreads de cottage y *ajo*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-asada-y-marisco-con-flatbread-con-ajo-cottage