

Crema de calabaza con manzana y salvia

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 15 g

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo: 1 Diente

Zanahoria: 1 Unidad

Caldo De Ave: medio L

Puerro: 1 Unidad

Sal: A gusto

Crema de leche: 1 Chorrillo

Calabaza: 250 g

Salvia Fresca: Cantidad necesaria

Manzana: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Colocar un poco de aceite en la olla.
- A continuación, cortar la *zanahoria*, la **calabaza**, el *puerro* y la **manzana** y rehogarlos en la olla
- Salpimentar y cubrir con el caldo de *pollo*.
- Cerrar la olla durante 6 minutos
- Pasado el tiempo, triturar y pasar por un colador.
- Por otro lado, freír hojas de salvia en *manteca*.
- Servir la **crema** acompañada de las hojas de salvia fritas y un chorrillo de **crema** líquida.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-con-manzana-y-salvia>