

Crema de Calabaza, Menta y Nueces



Ingredientes

Calabaza en cubos pequeños: 1 Kilo Caldo de verduras suave: 1 Litro

Cebolla: 1 unidad Diente de ajo: 1 unidad

Mascarpone: 50 Gramos Menta: 1 Manojo

Nueces tostadas: c/n Patata en cubos pequeños: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

• Dorar en una olla el ajo y las cebollas.

- Añadir las zanahoria cortada en cubitos y la calabaza.
- Agregar la patata y el caldo y cocinar durante unos 30 minutos.
- Cinco minutos antes de terminar la cocción agregar el manojo de menta.
- Sacar antes de triturar.
- Triturar, salpimentary enfriar.
- Servir con un poco de queso mascarpone mezclado con unas nueces picadas y terminar con una hojita de *menta*.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-menta-y-nueces