Crema de Calabaza por Luis Mokoroa



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Calabaza: 750 Gramos
Nata: 50 miliitros
Perejil: c/n
Tomillo: c/n
Albahaca: c/n
Cebolla: 1 unidad
Zanahorias: 3 Unidades
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar groseramente la *cebolla* y poner a pochar en una cazuela con aceite junto con la *zanahoria*.
- Añadir la **calabaza** troceada.
- Rehogar bien el conjunto añadiendo la sal, pimienta y las hierbas aromáticas
- Añadir tres vasos de agua y dejar cocer hasta que esté tierno.
- Pasar el conjunto por un pasapuré y colocar en sopera para servir.
- Servir con un hilo de *nata*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-por-luis-mokoroa