

# Crema de Calabaza por Luis Mokoroa

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Calabaza:** 750 Gramos

**Nata:** 50 mililitros

**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>