

# Crema de calabaza y ancas de rana salteadas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Calabaza:** 1 Unidad

**Caldo De Ave:** 1 1/2 L

**Ancas de rana salteadas**

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Ancas de rana:** 16 Unidades

**Aceite De Oliva:** 30 cc

**Perejil:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Pele la **calabaza**, elimine las semillas y corte en rodajas.
- Cocine la **calabaza** en el caldo hasta que se tiernice.
- Procese y agregue más caldo si lo desea.

## Ancas de rana salteadas

- Pique el **ajo** y el **perejil**.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las ancas de rana.
- Retire de la sartén y deshuese las ancas.
- En la misma sartén donde salteó las ancas agregue un poco más de aceite, la carne de ranas, el **ajo**, el **perejil**, sal, pimienta y saltee brevemente.

## Presentación

- En un plato hondo sirva la **sopa** y encima las ancas.