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
Ancas de rana: 16 Unidades
Perejil: 1 cda.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 30 cc

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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-calabaza-y-ancas-de-rana-salteadas