Crema de calabaza



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Caldo De Pollo: 875 Ml.
Nata: 250 Ml.
Sal:
Aceite De Oliva:
Calabaza naranja: 2 k
Crema agria para servir:
Pimienta negra recién molida:
Sopera de miel: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

encendemos el horno a 220&ordm

- C.
- Mientras tanto, lavamos y cortamos la **calabaza** por la mitad
- Con ayuda de una cuchara retiramos las semillas.
- Colocamos la *calabaza* en una bandeja de horno con la *cebolla* entera sin *pelar*
- Rociamos con aceite y salamos.
- Llevamos la bandeja al horno y dejamos cocinar durante una hora.
- Pasado el tiempo, retiramos del horno y con ayuda de una cuchara vaciamos la *calabaza*
- Pelamos la *cebolla* y colocamos todo en un vaso de batidora
- Incorporamos una taza de caldo de *pollo* y batimos hasta conseguir una **crema** suave.
- Volcamos el contenido de la batidora en una cazuela, incorporamos el resto de caldo de *pollo*, la *nata*, la miel, sal y pimienta negra recién molida
- Dejamos *hervir* durante dos o tres minutos.
- Servimos la *crema* con una cucharada de *crema* ácida y un poco de pimienta negra.

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