

# Crema de calabaza



## Ingredientes

Cebolla: 1 UnidadCalabaza naranja: 2 kCaldo De Pollo: 875 Ml.Crema agria para servir:

Nata: 250 Ml. Pimienta negra recién molida:

Sal: Sopera de miel: 1 cda

Aceite De Oliva:

## 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.