

Puré de Zanahoria y Calabaza con Berberechos



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Pimienta: Cantidad necesaria

Calabaza: 1 Unidad

Patatas: 2 Unidades

Vino Blanco: 1 Chorrillo

Berberechos: Cantidad deseada

Sal: Cantidad necesaria

Nata: 150 Ml.

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Zanahoria: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- En una sartén con poco aceite, *saltear* los berberechos hasta que se abran
 - Apartar del fuego y reservar
 - En una olla con unas 3 cucharadas de aceite, empezar a rehogar las verduras cortadas en trozos medianos.
 - Comenzar echando la *cebolla*, después la **zanahoria** y rehogar bien
 - A continuación, la *patata* y la **calabaza**.
 - Rehogar bien todas las verduras con 1 pizca de sal y de pimienta
 - Verter el vino blanco y permitir que se evapore el alcohol.
 - Una vez que la verdura esté bien rehogada, añadir el caldo que han soltado los berberechos
 - Luego incorporar la *nata*.
 - Dejar que se cuezan bien todos los ingredientes
 - Mientras, retirar los berberechos de la *concha* y reservar.
 - Batir el puré, corregir de sal y servir en un plato hondo o sopero, adornando con los berberechos.
-
- Antes de *saltear* los berberechos, déjalos en remojo con agua y sal para que suelten bien toda la arena.
 - Si los berberechos sueltan poco caldo, puedes compensar con un poquito de agua.
 - Al servir, puedes regar con 1 chorrillo de un buen aceite de oliva.