Sopa de calabaza y curry con crocante de lentejas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Curry: A gusto
Caldo de verduras: 1½ L
Peras: 4 Unidades
Calabaza: 1 k
Crema de leche: 100 cc
Aceite De Oliva: 1 cda.

Bebida sugerida

Chardonay:

Crocante de lentejas

Sal: A gusto
Harina: 100 grs.
Sémola extrafina: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Curry: A gusto
Agua: Cantidad necesaria
Lentejas: 100 g

Guarnición

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Langostinos: 8 Unidades

Varios

Tomillo: A gusto
Queso Crema: A gusto
Semillas de zapallo: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte la **calabaza** al medio, elimine las semillas, disponga en una platina, rocíe con agua y cocine en el horno durante 40 minutos aproximadamente.
- Pele las calabazas y reduzca a puré.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pique el *ajo*.
- Pela las peras, elimine el corazón y corte en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue el *ajo*, las peras y el **curry**.
- Incorpore la sal y el puré de *calabaza*.
- Vierta el caldo caliente y la *crema* de leche.
- Cocine durante 10 minutos y procese.
- Agregue más caldo si lo desea.

Crocante de lentejas

- Procese las lentejas secas y pase por un *tamiz*.
- Mezcle la *harina*, el polvo de lentejas, la *sémola*, la sal, el *curry*, el aceite y agua hasta formar una bollo de masa lisa.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Estire la masa con la máquina sobadora hasta obtener una lámina de masa fina.
- Corte tiras de masa de 1 cm de ancho.
- Pincele una placa para horno con aceite de oliva disponga las tiras de masa y rocíe con más aceite.
- Cocine en horno precalentado a 180ºC durante 5 minutos aproximadamente.

Guarnición

- Pele los *langostinos*, elimine cabeza y la vena del *lomo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee los *langostinos*.
- Salpimente.

Presentación

- Sirva la **sopa** en platos hondos en el centro un langostino y una porción de queso *crema*, encima otro langostino.
- Decore con semillas de *zapallo* y *tomillo*
- Acompañe con los crocantes de lentejas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-calabaza-y-curry-con-crocante-de-lentejas