



CREMA DE CALABAZA

Ingredientes

- 300 g calabaza
- 2 cebollas *pequeñas*
- 1 puerro
- 2 dientes de ajo
- 2 patatas pequeñas
- 50 ml aceite de oliva virgen extra
- sal
- picatostes

Preparación

1. Se pone el aceite en una olla y se doran los ajos bien picados. Se incorpora la cebolla y el puerro y se rehoga hasta que queden pochados.
2. Mientras tanto se va troceando la calabaza y las patatas, que se añaden al sofrito, se saltean durante unos minutos y luego se cubre de agua, se sala ligeramente y se deja cocer durante una media hora.
3. Ya solo queda pasarlo por la batidora o el pasapurés. se corrige el punto de sal si hace falta, y si queda demasiado espesa, se aclara con un poquito de agua, para conseguir que quede como una crema suave.
4. Se sirve bien caliente y acompañada de picatostes.