

La gratina de calabaza

Ingredientes

Para 4 personas:

1 porción de calabaza de aproximadamente 1 kg

4 papas (el volumen de calabaza y papa debe ser igual)

1 ladrillo de crema fresca o crema de soja de cocina (o la mitad de los dos)

100 g rallado gruyère

Sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación

Pele las papas, córtelas por la mitad.

Extienda la calabaza y retire la piel, córtela en cubos grandes.

En una cacerola, vierta 3 cm de agua, sal, agregue las papas y luego los cubos de calabaza.

Cocine cubierto hasta que las verduras estén cocidas (la cuchilla de un cuchillo debe poder hundirse fácilmente en la papa).

Escurre las verduras, presione la calabaza para que regresen su agua.

Precaliente el horno a 200 ° C.

En el Kenwood Bowl, aplasta las papas y la calabaza con la "K", o el batidor.

Agregue la crema, la mitad del Gruyère.

Ajuste el condimento (sal, pimienta, nuez moscada).

Si es necesario, agregue más crema.

Vierta la mezcla en un plato gratino, espolvoree con el Gruyère restante.

Hornee durante 20 a 30 minutos.

Variantes

Agregar queso

Agregue tiras de cantal o parmesano para un sabor más fuerte.

Párido párpado de la calzada

Marrón en aceite de oliva 1 cebolla pequeña, agregue 300 g de carne picada y cocínela a fuego medio. Sal y pimienta.

Cuando el puré de vegetales esté listo, vierta la mitad del plato gratino, se extienda sobre la carne, cubra con el resto del puré, luego el queso.

Hornee durante 20 a 30 minutos.