

Gratinado De Calabaza

Ingredientes

Para 4 personas:

1 rodaja de calabaza, 1 kg aproximadamente
4 patatas (el volumen de calabaza y patatas debe ser igual)
1 brick de crème fraîche o crema de soja (o la mitad de ambas)
100 g de queso gruyere rallado
Sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación

Pelar las patatas, cortarlas por la mitad.
Quitarle las semillas a la calabaza y quitarle la piel, cortarla en cubos grandes.
En una cazuela vertemos 3 cm de agua, rectificamos de sal, añadimos las patatas y luego los dados de calabaza.
Cocine tapado hasta que las verduras estén cocidas (la hoja de un cuchillo debe poder penetrar fácilmente la papa).
Ecurrir las verduras, presionar la calabaza para que suelte el agua.
Precalienta el horno a 200°C.
En el bol Kenwood, tritura las patatas y aplasta con la "K", o bate.
Agrega la nata y la mitad del gruyere.
Rectificar la sazón (sal, pimienta, nuez moscada).
Si es necesario, agregue más crema.
Vierta la mezcla en una fuente para gratinar y espolvoree con el gruyere restante.
Hornee durante 20 a 30 minutos.

Variantes

Agregar queso

Agregue rodajas de Cantal o parmesano para obtener un sabor más fuerte.

Hash Parmentier De Calabaza

Dorar 1 cebolla pequeña en aceite de oliva, añadir 300g de carne molida y cocinar a fuego medio. Sal y pimienta.
Cuando el puré de verduras esté listo, verter la mitad en la fuente para gratinar, esparcir sobre la carne, cubrir con el resto del puré y luego el queso.
Hornee durante 20 a 30 minutos.