

Crema de calabaza



Ingredientes:

400 grs. de calabaza.
1 puerro.
2 patatas.
2 zanahorias.
2 tomates.
2 cucharadas de aceite.
1/4 de barra de pan

Preparación:

Empezaremos la crema de calabaza con rehogar la verdura troceada: puerro, tomate y zanahoria después de limpiarla.

Posteriormente añadir la calabaza sin cáscara, ni pepitas y cubrir de agua con un poco de sal.

Añadir la patata cortada en gajos y dejar cocer 30 minutos a fuego muy lento. cuando la calabaza esté bien cocida triturar o pasar por un colador o chino.

Hacer unos picatostes de pan y freír en 1/2 vaso de aceite. Echar los picatostes cuando el aceite esté muy caliente y darlos la vuelta rápidamente cuando estén doraditos. Sacar y escurrir.

Los serviremos acompañando a la crema de calabaza.