



CREMA DE CALABAZA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 450 g de calabaza
- 225 g de zanahoria
- 200 g de puerro
- 180 g de patata
- 150 g de pan
- 2000 ml de caldo de ave
- 1 diente de ajo
- 100 ml de crema de leche
- 40 g de aceite de oliva
- sal
- 2 g de pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Pelar al calabaza y cortar en dados.
- Trocear la parte blanca del puerro y la patata pelada.
- Rehogar en una sartén con aceite todas las verduras, la calabaza y el ajo. Salar.
- Dejar unos 15 minutos a fuego lento, removiendo.
- Añadir el caldo de pollo y dejar cocer tapado.
- Triturar la mezcla de la sartén y pasar por el chino.
- Incorporar la crema de leche y la pimienta.
- Freír en abundante aceite caliente el pan cortado a dados.
- Servir la crema con los picatostes.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 34.4 g	Grasas 16.9 g
Kcal 333	Proteínas 7.9 g