

Crema de Calabaza

para 4 personas

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Primeros, Verduras



INGREDIENTES

300 g. de Calabaza

3/4 l. de Caldo de ave

1/2 l. de Leche

1 Cucharada de Cebollino y perejil picados

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Pela y corta en trozos grandes la calabaza. En una cacerola pon el caldo mezclado con la leche y cuece en **Á** los trozos de calabaza unos 35 minutos. Salpimienta a tu gusto. Cu^Álalo y vuelve a poner el caldo en la cacerola y deja que siga cocinando a fuego muy suave. Cuando se hayan templado los trozos de calabaza, p^Ásalos por la batidora con un chorrito de leche o crema l^Á-quida. A^Á±^Ádelo a la sopa removiendo sin cesar. Cuando est^Á uniformemente mezclada, p^Ásala a cuencos individuales o, si quieres ser m^Ás original, a una calabaza vaciada y espolvoreada con perejil y cebollino picados.