

Crema de otoño



Ingredientes (para 4 raciones)

- 900 g de calabaza
- 600 g de caldo de verduras
- 1 cebolla mediana
- 40 g de queso crema
- 40 g de setas frescas (al gusto)
- 1 c/s de aceite de oliva virgen extra
- 20 g de castañas peladas (o frutos secos)
- 2 dientes de ajo
- Perejil o cebollino fresco
- Sal, pimienta.

Elaboración

1. Pelar y lavar la calabaza. Cortarla en cubos y reservar.
2. Picar el ajo, la cebolla, las setas y las castañas. Reservar por separado.
3. Calentar una olla a fuego fuerte con aceite de oliva. Incorporar la calabaza y rehogar, dando color, durante 5-8 minutos.
4. Bajar el fuego a media potencia y añadir el ajo y la cebolla. Rehogar durante 10 minutos.
5. Verter el caldo de verduras y cocer hasta que la calabaza quede bien tierna. Triturar con un brazo eléctrico.
5. Incorporar el queso crema y triturar durante unos segundos más, emulsionando. Poner a punto de sal y pimienta y reservar.
6. Por otro lado, calentar a fuego fuerte una sartén con un poco de aceite de oliva y saltear las setas. Salpimentar y reservar.
7. Picar el perejil o cebollino.
8. Servir la crema en un bol con las setas, las castañas (o frutos secos) y el perejil o cebollino por encima.