



Crema de calabaza

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]La crema de calabaza... Creo que es de las mejores recetas para cuando el frío se empieza a sentir. Para mí, la crema de calabaza es **una receta muy regresiva**. Tiene sabor a infancia, noches cerca de la chimenea o mirando películas con una manta calentita. Me encanta poderle aportar modificaciones según mi humor (o lo que tengo en la nevera): picatostes, queso rallado, dados de queso de cabra, panceta, nata, Maggi o también panecitos con queso raclette (como en la foto del artículo).[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»3499? img_size=»full» onclick=»zoom»][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta de la crema de calabaza

[vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]4 pers[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 15 min[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 20 min[vc_column_text][vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1605040019440{padding-top: 5px !important;padding-right: 10px !important;padding-bottom: 10px !important;padding-left: 10px !important;background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 800g de calabaza o variedad similar (calabaza cacahuete...)
- 1 cebolla grande
- 2-3 patatas o 1 calabacín
- 1 batata
- facultativo: unos ramos de apio de monte (es el condimento con el cual se hace el [Maggi](#))
- sal, pimienta

- Para decorar, según elección: picatostes, gruyère rallado, nata, panecitos con queso raclette o reblochon...

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?[/vc_column_text]

Paso a paso

1. Pelar y cortar en dados: cebolla, calabaza, batata y patatas.
2. Calentar 2 cucharas de aceite en una olla y saltear todas las verduras 5 minutos, hasta que estén dorados. Luego, añadir 1,5L de agua, cubrir con una tapa y dejar que se cocine a fuego medio-alto 10 a 15 min.
3. Salpimentar, y añadir el apio de monte (o unas gotas de Maggi). Licuar y servir. Si la sopa parece demasiado espesa, agregar un poco de agua y volver a calentar a fuego medio 5 a 10 min.
4. Finalmente, decorar con lo que quieras: nata, panceta salteada, picatostes, gruyère rallado, tostadas de queso raclette o reblochon.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Trucos para la crema de calabaza

- Si no tienes mucho tiempo, puedes poner directamente todas las verduras en el agua, se cocinarán más rápido. Pero en este caso, la sopa no tendrá este saborcito a verduras salteadas y doradas.
- Puedes aportar más sabor a la crema con más especias, según tus gustos: hierbas de Provenza, comino o también un poco de curry!
- Suelo hacer una gran cantidad de sopa, y luego la congelo en porciones individuales, para cuando quiero tener la cena lista rápido o que no tengo el tiempo de cocinar.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?[/vc_column][vc_column width=»2/3?[/vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message]/[vc_column][vc_column width=»1/6?[/vc_column][vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?[/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1605040099538-8b488de6-072e-8? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»]/[vc_column][vc_row]

CATEGORY

1. Entrada
2. Principal
3. Rincón salado

POST TAG

1. clásico
2. sin gluten

Categoría

1. Entrada
2. Principal
3. Rincón salado

Etiquetas

1. clásico
2. sin gluten

Fecha de creación

12/11/2020

Autor

admin

default watermark