

CREMA DE CALABAZA / AUYAMA.

Rendimiento: para 10 personas.

INGREDIENTES:

2 Kg. De calabaza. (Auyama o zapallo)

1 Taza de pimientos del color de tu preferencia.

1 cebolla grande.

2 Zanahorias.

2 Dientes de ajo.

Un tallo de apio (celery)

Un tallo de puerro (ajoporro).

Queso granna padano o parmesano rallado para decorar.

PREPARACIÓN:

- Lava todos los vegetales y péralos.
- Retira las semillas y las fibras de la calabaza y los pimientos.
- Cortar la calabaza en cuadros grandes.
- Cortar todos los vegetales en trozos grandes, no tienen que ser perfectos.
- En una olla sofríe la cebolla y los dientes de ajo hasta dorar.
- Agrega el resto de los vegetales cortados y dóralos también por un rato.
- Agrega toda la calabaza ya cortada, colócale dos litros de agua aproximadamente, no tiene que cubrirla.
- Cuando rompa el hervor, sazona con un poquito de sal, baja el fuego a temperatura media y cocínala por una hora tapada.
- Cuando ya los vegetales se deshagan por sí solos ve licuando toda la mezcla en la licuadora.
- Pásala por un colador si no te apetecen las fibras.
- Agrega más sal y pimienta si fuese necesario
- Sirve tu crema bien caliente en una tacita y espolvoréala con queso granna padano o parmesano rallado.