

Crema de Auyama

Ingredientes:

1 Kg de auyama (calabaza) sin concha y cortada en cubos grandes.

1 cebolla grande cortada en cubos grandes

1 zanahoria grande cortada en rodajas

2 tallos de celery cortado no muy fino

2 papas medianas costadas en cubos

2 cucharadas de mantequilla

3 cucharadas de aceite de oliva

Hojas de albahaca

Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2: En una bandeja de horno colocar la auyama (calabaza) cortada, luego bañarla con aceite de oliva, sal y pimienta y las hojas de albahaca finamente picada. Llevarlo al horno por aproximadamente 50 min.

Paso 3: Mientras la auyama (calabaza) está en el horno, preparamos un consomé con los vegetales. Primero colocamos a hervir un litro de agua. En otra olla derretimos la mantequilla. Añadimos la cebolla, la zanahoria y el celery. Cuando la cebolla este dorada, agregamos las papas. Dejar sofreír hasta que los vegetales se caramelicen.

Paso 4: Una vez que los vegetales estén listos añadir el agua hirviendo. Bajar la llama y dejar cocinar.

Paso 5: Cuando la auyama esté dorada, sacarla del horno y verterla en la olla con los demás vegetales.

Paso 6: Una vez que los vegetales estén suaves. Apagar el fuego y rectificar la sazón. Esperar que enfríe y luego licuarla para convertirla en crema. Servirla con crema de leche y queso.