

CREMA DE CALABAZA Y JENGIBRE



C/ Murillo, 9
Valencia
96 205 73 69



4 PERSONAS



TIEMPO: 30 Min.



- 1 calabaza
- 1 Puerro.
- 1 trozo pequeño de jengibre.
- 1 cucharadita de maicena.
- 1/4 de leche vegetal. (almendra o avena)
- 1 pizca de sal.
- Una pizca de sésamo.



PREPARACIÓN:

- 1 Troceamos el puerro. Ponemos una cucharada de aceite de oliva en una sartén al fuego. Cuando esté bien caliente, echamos el puerro y sofreímos unos minutos a fuego medio, hasta que el puerro comience a dorarse.
- 2 Pelamos y troceamos la calabaza. Ponemos a hervir junto con el jengibre también pelado. Dejamos hervir durante unos 30 minutos. La cantidad de jengibre dependerá de la potencia de sabor que queramos dar.
Una vez la calabaza está cocida, se tritura con la batidora y se vuelca en una olla.
- 3 Añadimos la sal, la leche vegetal y la maicena. Previamente habremos diluido la maicena en agua.
- 4 Al emplatar decoramos un plato hondo con sésamo y sésamo negro.