

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:20
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-de-calabaza-con-morcilla-frita.html>

Crema de calabaza con morcilla frita

INGREDIENTES

Calabaza
Aceite de oliva virgen
1 diente de ajo
Orégano
Sal
Morcilla

PREPARACIÓN

Se dora un diente de ajo picado fino en una sartén con aceite de oliva.

Se añaden trozos de calabaza como si fueras a hacer una tortilla.

A medida que se va ablandando la machacas con la espumadera hasta que quede con una textura cremosa (no hace falta que sea muy fina).

La espolvoreas con orégano y sal al gusto. Finalmente le añades las rodajas de morcilla previamente fritas