

# CREMA DE CALABAZA

## INGREDIENTES

PARA EL SOFRITO:

- 150 g de cebolla.
- 100 g de puerro (sólo parte blanca).
- 70 g de mantequilla.
- 30 g de aceite.
- 2 dientes de ajo.

PARA EL RESTO:

- 600 g de calabaza.
- 800 g de agua.
- 100 g de hojas verdes de lechuga.
- 2 pastillas de caldo.
- 1 cucharadita de comino.
- Pimienta blanca.

## PREPARACIÓN

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y programe 10 minutos a 100° en velocidad 4. Abra y baje con la ayuda de la espátula lo que haya quedado en las paredes.

Añada la calabaza, las pastillas, la lechuga y la mitad del agua. Triture unos segundos. Agregue el resto del agua y vuelva a triturar durante 1 minuto. A continuación, programe 30 minutos a 100° en velocidad 5. Pasados unos minutos, baje a velocidad 4.

Añada agua al gusto y programe 5 minutos a 90° en velocidad 4.

Sírvala en tazas de consomé con taquitos de jamón serrano.

NOTA: Si lo desea, puede montar nata con queso Philadelphia y poner un montoncito sobre la crema. Para ello, ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso 250 g de nata líquida, 100 g de queso Philadelphia y un poquito de pimienta blanca. Móntelo en velocidad 3