



La mejor Crema de Calabaza del mundo

INGREDIENTES

120 gr de cebolla

1 diente de ajo

30 ml. de aceite de oliva

600 gr de calabaza pelada y cortada en trozos

300 ml de agua

100 ml de leche de coco

1 cucharadita de cúrcuma

Un trocito pequeño de jengibre fresco pelado y un poco más para rallar

Sal al gusto (1/2 cucharadita)

Para servir (opcional): queso azul, pipas de calabaza, granada

MODO DE PREPARACIÓN CON THERMOMIX

1. *Ponemos en el vaso el ajo, la cebolla cortada en trozos y el aceite, programamos 5 segundos, velocidad 5. Abrimos la tapa y con ayuda de la espátula bajamos los restos hacia el interior del vaso.*
2. *Programamos 7 minutos, temperatura 100°, velocidad 1.*
3. *Añadimos la calabaza en trozos, la cúrcuma y un trocito muy pequeño de jengibre fresco).*
4. *Trituramos 7 segundos, velocidad 5. Posteriormente sofreímos programando 10 minutos, 100°, velocidad 1.*
5. *Añadimos el agua, la leche de coco y la sal y programamos 20 minutos, 100°, velocidad 1.*
6. *Retiramos el cubilete y añadimos un poco de jengibre fresco rallado) media cucharadita aproximadamente) y volvemos a poner el cubilete en la tapa.*
7. *Trituramos 2 minutos, velocidad progresiva 5-10.*
-
- Servimos caliente y decoramos con pipas de calabaza y queso azul desmigado o bien con granada.*