CREMA DE CALABAZA

Preparación

En una olla añadir un poco de mantequilla o aceite de oliva o un mix de las dos. Añadir el puerro troceado en rodajas, la cebolla y la calabaza. Si los cortas en trozos regulares te aseguras que tengan la misma cocción.Remover hasta que esté bien sofrito.Añadir la patata troceada, podéis sustituirla por manzana si os apetece. Remover e ir añadiendo el caldo poco a poco hasta que cubra la calabaza. El caldo que utilizo es el que tenga en casa, de pollo, verduras, cebolla... ¡El que más os guste! Podéis utilizar agua pero la crema tienen más "esencia" si utilizamos caldo.Hervir durante 15 minutos aprox y dejar que se acabe de hacer con el calor residual.En una batidora, turmix, thermomix... lo que tengáis en casa, batid bien hasta conseguir la textura deseada. Me gusta batir sin el caldo e ir añadiéndolo poco a poco, así me aseguro que no queda muy líquida, en casa nos gusta espesita. Como todo en esta vida, a vuestro gusto. Si me sobra caldo, lo congelo y lo utilizo para sopas, estofados...Una vez bien batida nuestra crema de calabaza puedes salpimentar al gusto.Servir caliente o templada.

INGREDIENTES

1 KG DE CALABAZA SIN PIEL NI SEMILLAS
2 PUERROS
1 CEBOLLA / ESCALONIAS
500 ML DE CALDO O AGUA
ACEITE / MANTEQUILLA
1 PATATA