



## CREMA DE CALABAZA CON CURRY



4 P.



35 MIN.

### INGREDIENTES:

- 150 G DE ZANAHORIA
- 250 G DE PUERRO
- 1 CUCHARADA DE CURRY
- 50 G DE ACEITE DE OLIVA
- 600 G DE CALABAZA
- 500 G DE CALDO DE VERDURAS (O AGUA)
- 1 CUCHARADITA DE SAL
- 1 PELLIZCO DE PIMIENTA
- 100 G DE LECHE DE COCO
- 50 G DE PICATOSTES

### OTRAS SUGERENCIAS:

PASO 6. PUEDES USAR NATA O 4 QUESITOS.

### PREPARACIÓN:

1. VIERTES EL ACEITE EN UNA OLLA.
2. SOFRÍE LA ZANAHORIA, EL PUERRO Y EL CURRY DURANTE UNOS 5 MIN.
3. INCORPORA LA CALABAZA TROCEADA Y REAHOGA DURANTE 10 MINUTOS.
4. VIERTES EL CALDO DE VERDURAS (O AGUA), LA SAL Y LA PIMIENTA.
5. COCINA DURANTE 15-20 MIN.
6. AÑADE LA LECHE DE COCO Y TRITURA PROGRESIVAMENTE.
7. SIRVE LA CREMA Y DECORA CON PICATOSTES.