

CREMA DE TUBÉRCULOS Y CALABAZA



INGREDIENTES 2 PAX

Para la crema de tubérculos

Nabo	300 gr
Patata	200 gr
Puerro	150 gmr
Cebolla	180 gr
Ajo	3 ud
Mantequilla	C/S

Para la crema de calabaza

Calabaza	4 ud
Ajo	2 dientes
Cebolla	250 gr
Nata	150 gr

Quínoa 50 gr

Sal y pimienta C/S

Zanahoria 3 ud

Cebolla crujiente
Santa Rita C/S

Preparación

Para la crema de tubérculos

Pelamos todas las verduras. En un rondón ponemos a sofreír las verduras cortadas con AOVE y un diente de ajo.

Mojamos con agua y cocinamos hasta que las verduras estén en su punto.

Trituramos y ponemos a punto de sal y mantequilla. Pasamos por un fino y reservamos al baño maria.

Para la crema de calabaza

Picamos las verduras y sofreímos en un rondón con AOVE. Por otro lado pelamos y cortamos la calabaza, rehogamos con el resto de las verduras y mojamos hasta cubrir. Cocinamos hasta que la calabaza este en su punto.

Trituramos y pasamos por un fino. Reservamos al baño maria.

Para la quínoa

Cocinamos la quínoa y enfriamos en un baño frio para su servicio.

Para las terminaciones

Con la ayuda de la corta fiambres laminaos fina la zanahoria. Pasamos por harina y freímos en AOVE, pasamos a una bandeja con papel y reservamos.

Las cremas calientes y en su punto.

Quínoa cocida.

Cebolla abierta y preparada.