Gastronomix

5ª edición ¡locos por el verde!

Crema de verduras con garbanzos la curry y pesto

Ingredientes
4 Pax

Para la crema:	
Cebolla	150 gr
Puerro	100 gr
Calabacín	300 gr
Alcachofas	500 gr
Ajo	1 diente
Leche	200 ml
AOVE, perejil	
Para el curry:	
Garbanzos cocidos	50 gr
Espinacas	4 ud
Habas	60 gr
Pesto Garófalo	40 gr
Curry molido	

Para la crema:

Cortamos y pelamos las verduras. En una marmita rehogamos las verduras con el ajo. Una vez están doradas añadiremos agua y coceremos hasta que las verduras estén cocinadas. Con la ayuda de la turmix trituraremos y pasaremos por un chino. Levantamos y ponemos a punto de sal y pimienta.

Para las guarniciones:

Para las habas las pelaremos y coceremos en agua. Volveremos a perlar y reservaremos hasta el servicio. Limpiamos bien los garbanzo y los freiremos, pasaremos a un bowl y espolvorearemos con curry.

Las espinacas las saltearemos con un poco de ajo picado y reservamos hasta el emplatado. Meteremos el pesto en un biberón con aceite.

Para el servicio: colocamos al fondo la crema, añadiendo la guarnición de garbanzos y regando generosamente con el biberón de pesto.

Organiza
Ebrofundación · fundación la casa y el mundo

Colabora
LUSH · aseacam · ponlo! · befresh

Proveedores oficiales
Viña Mayor · Glorioso Rioja

Proveedores oficiales de producto
SOS Vidasanía · Santa Rita · Euceco Central de Compras · El Cibeles · Cafés Las Antillas – Campos · brillante · Central de Carnes · Sundari · SOS · Garófalo · Scotti · Los Mofletes · Gary's · Grupo tu pesca · La Fallera