

Crema de calabaza con aceite de berros, y queso flor

Tipo de plato: Sopas · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

600 gr	Calabaza
	Agua
100 ml	Vino blanco
100 gr	Queso — media flor semi
1 rodaja/s	Pan de molde
	Berros
100 ml	Nata
200 gr	Puerros
200 gr	Cebollas
	Caldo de verdura

ELABORACIÓN

Pochar la cebolla y el puerro, añadir la calabaza, el vino blanco, reducir, mojar con agua o caldo, pasar por la TH o minipimer, dejar tibia, terminar con nata. Hacer el aceite de berros, con un manojito de berros, un chorrito de aceite de oliva y golpe de minipimer, sal y pimienta. Cortamos con cortapastas pan de molde y queso en este caso utilizamos flor de guía, en cualquier caso un queso cremoso que funda bien por ejemplo un manchego, ponemos el queso encima del pan lo llevamos al horno y gratinamos, sacamos colocamos en el plato y luego la crema de calabaza, terminamos con un cordón de aceite de berros.