

Crema de Calabaza con teja Crujiente ahumada

Tipo de plato: Sopas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

0	
400 gr	Calabaza — grande
	Aceite oliva — de cebollino
4 cucharada/s	Patata — puré casero
	Queso — Idiazabal seco rallado
200 ml	Nata — líquida
100 gr	Mantequilla — o el equivalente en aceite virgen
1 cucharada/s	Jerez
	Pimienta blanca
	Nuez moscada
	Sal
1 litro/s	Caldo de pollo — sin grasa
1	Patata
3	Puerros — parte blanca
Teja queso	
	Queso — idiazabal rallado

ELABORACIÓN

Fundir la mantequilla en una cazuela o calentar el aceite y añadir la calabaza, sin piel ni pepitas, cortada en dados de 1 cm y el blanco de puerro lavado y cortado a tiras. Cuando la mezcla alcance una textura pastosa, agregar la patata cortada también en dados, cubrir con el caldo y dejar hervir 20 minutos.

Triturar la mezcla muy fina, colar por el chino y volver a calentar para aderezar con la sal, pimienta blanca, una pizca de nuez moscada y el jerez y suavizar con la nata líquida.

Disponer un poco de puré de patata muy espeso en el centro de un plato sobero, rodear con la sopa de calabaza y fijar encima la teja de queso crujiente. Decorar con unas gotas de aceite de cebollino.

Teja de queso

Repartir el queso rallado sobre un tapete de silicona y hornear hasta que tome un color dorado palido. Dejar enfriar para que endurezca y manipular con cuidado

MAVILLUM