

Crema de calabaza con aceite de berros, y queso flor

Tipo de plato: Sopas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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 tibiar, 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.