

Crema de Calabaza con teja Crujiente ahumada

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

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 soper, 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