Crema de calabaza con curry de Madras



Crema de calabaza con curry de Madras

Estamos en temporada de calabazas, así que hoy tocaba una receta de crema de calabaza, con leche de coco y curry de

Madras , un sabor exótico.

Esta crema es muy sencilla de preparar , y resulta diferente a las cremas más tradicionales. La calabaza es un producto que tiene mucha aceptación en nuestras cocinas , y es fuente de inspiración para recetas saladas y dulces. No hay que olvidar su alto contenido en fibra y agua, ademas de todas sus vitaminas.

He utilizado calabaza de la variedad potimarron, de piel muy fina y color naranja intenso. Su sabor es dulce, y además de cremas he preparado esta variedad también en plancha, previamente cortada con mandolina .

Para hacer la crema, tenemos que eliminar la piel y las semillas , con lo que el peso real que vamos a emplear sera de 400 gr aproximadamente.

Espero que disfrutes con esta receta .

INGREDIENTES: 4 personas

– 1 calabaza potimarron , que limpia pese 400 gr.

– 1 cebolleta tierna

– 2 patatas medianas.

– aceite de oliva virgen extra o mantequilla

– sal y pimienta blanca recién molida

– 600 ml de caldo de ave

– 200 ml de agua

– 150 ml de leche de coco

– nuez moscada de calidad

– 1 cucharada rasa de curry de Madras.

PREPARACIÓN:

Paso 1:

Cortaremos la cebolleta en brunoise , las patatas y la calabaza a dados, una vez lavadas y sin piel ni pepitas.

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra o mantequilla, pochar a fuego lento la cebolla, cuando esté transparente , añadimos la calabaza y las patatas, previamente salpimentadas. Rehogamos unos minutos para que ablanden y añadimos el caldo de ave , el agua y dejamos cocer a fuego lento durante 30 minutos .

Pasado el tiempo de cocción , trituramos y si no se consigue la textura deseada, pasamos por un chino.

Paso 2:

Es el momento de añadir la leche de coco , nuez moscada y el curry de Madras . Dejatemos 5 minutos en coccion muy suave, y sin parar de remover . Y ya estará lista.

Servir caliente.