



¿A qué saben las nubes?

CREMA DE CALABAZA CON ARROZ

Ingredientes:

750 gr de carne de calabaza (ya se ha pasado el mal trago de pelarla)

1/2 litro de caldo vegetal casero

1/2 litro de leche descremada

2 cucharaditas de ras el hanout. Si no disponemos de esta mezcla de especias, podemos añadir 1/2 cucharadita de canela, pero con ras el hanout resulta insuperable

Sal y pimienta (al gusto)

Arroz blanco basmati en la cantidad que nos apetezca

1.- Dentro de la olla exprés (o en la cacerola) ponemos la carne de calabaza, el caldo, la leche, las especias, la sal y la pimienta. Cerramos la olla con cuidado y dejamos que se cocine durante 6 minutos. Si lo estamos haciendo en una cacerola, hasta que la carne de la calabaza esté tierna.

2.- Con una batidora, o con la thermomix, trituramos la calabaza ya cocida con el resto de los ingredientes hasta convertirla en un puré fino.

3.- Servimos bien caliente acompañado de un par de cucharadas de arroz blanco, y espolvoreado con un poquitín de ras el hanout, o de canela.