

Crema de calabaza a la canela



Primer plato



Ingredientes para dos personas



1 patata



Media calabaza



2 vasos de agua



1 cucharada sopera de aceite de oliva virgen



1 cucharilla de sal



Una pizca de nuez moscada



Una pizca de canela en polvo



Una pizca de pimienta en polvo



Utensilios



Tabla de corte



Cuchillo de cocina



Olla



Batidora eléctrica



Pelador



Elaboración

1

Pelo la patata y la calabaza y las corto a trozos grandes.



2



Fuego medio
Con tapa
30 minutos

Pongo la patata y la calabaza en la olla y las cubro con agua. La pongo en el fuego y la dejo cocer tapada 30 minutos a fuego medio.



3

Una vez pasados los 30 minutos la aparto del fuego y añado la cucharilla de sal, la pizca de pimienta, la pizca de nuez moscada, la pizca de canela y la cucharada de aceite de oliva virgen. Lo trituro todo con la batidora hasta que quede bien fino.



Consejos del chef

Puedo servir la crema con un poco de queso rallado por encima y unas pocas avellanas troceadas.



Al acabar de cocinar reviso que he apagado el fuego y desenchufado todo aquello que he utilizado.

