



Crema de dos calabazas con nube de leche



Categoría
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Económico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



1dl de Gallo Aceite de Oliva
Clássico

- 8dl de caldo de verduras
- 250g de patata
- 50g de cebolla
- 125g de calabaza amarilla
- 200g de calabacín
- 1dl de leche desnatada
- Flor de sal, al gusto
- 100g de ajo puerro (puerro)

Modo de preparação

1

Calentar la mitad del Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra, añadir todos los sólidos troceados, dejando algo de calabaza y calabacín para cortar en paisano (triángulos). Estos triángulos deben cocinarse en el caldo de verduras.

2

Sin agregar ningún caldo, colocar a fuego lento en una cacerola tapada hasta que todas las verduras estén blandas.

3

En este momento se añade el caldo hirviendo. Hervir durante 5 minutos.

4

Triturar todo.

5

Para la espuma de leche, lleve la leche a ebullición e incorpore aire con la punta de la batidora de mano hasta obtener una espuma aterciopelada. Una excelente opción para los que tienen una máquina de café expreso es utilizar el accesorio para este fin.

6

Colocar la crema en el plato, añadir la calabaza y el calabacín y servir con la nube de leche como cobertura.

7

Rociar con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra y disponer la flor de sal sobre la nube.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho de meloa e feta

 Sopas  Médio  Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

 Sopas  Médio  Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

 Sopas  Rápido  Fácil

Puré de beterraba e castanha

 Sopas  Rápido  Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide