Crema de dos calabazas con nube de leche

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rapido	Médio	Económico	Con la familia	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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide