

Crema de carbassa i taronja



Vaig trobar aquesta altra crema meravellosa de carbassa. Quina festassa!

Per a 4 persones

Temps: 1:15 min.

Ingredients:

- – 1 carbassa mitjana
- – 2 cebes de figueres, mitjanes
- – 750 ml de brou de verdures
- – 50 ml d'oli d'oliva
- – El suc de 2 taronges
- – 1 beina de vainilla
- – Sal, pebre negre molt
- – Rom



Elaboració:

PAS 1: Obriu la carbassa per la meitat i traieu-ne les pipes, amb l'ajuda diuna cullera. Poseu-la en una safata per al forn.

PAS 2: Escalfeu el forn a 190°C. Poseu-hi la carbassa amb la pela a sota i deixeu-la coure 40-45 min. fins que la polpa sigui tova.

PAS 3: Traieu-la del forn, deueu-la refredar una mica, peleu-la i reserveu-la per a preparar la crema.

PAS 4: Peleu les cebes i piqueu-les a la brunesa.

PAS 5: Poseu en una cassola amb oli a foc mitjà i ofegeu la ceba. Quan comenci a agafar color, desglaceu-la amb el rom i deixeu-ho amb el rom i deixeu-ho coure 2-3 minuts, perquè s'evapori l'alcohol. Salpebreu-ho.

PAS 6: Afegiu-hi la carbassa cuita a trossos, remeneu-ho bé i mulleu-ho amb el suc de taronja i el brou de verdures (o aigua).

PAS 7: Poseu-hi mitja beina de vainilla oberta al llarg (rasqueu-ne la polpa de dins) i barregeu-ho bé.

PAS 8: Deixeu-ho coure 10-12 minuts a foc mitjà.

PAS 9: Traieu la beina de vainilla i tritureu-ho.

PAS 10: Es pot colar la crema amb un colador xinès fi o bé servir-la directament, ben calenta.



Bon Profit!