

Crema de carbassa xic



Aquesta recepta de crema de carabassa és molt diferent de l'altra que tinc. Les espècies i ingredients li donen un gust molt diferent i la seva combinació m'ha sorprès i encantat! Per repetir tantes vegades com vulguis. També si la serveixes en copa i fins i tot en escuma amb un sífó per preparar cremes esponjoses.

Per 4 persones.

Temps: 1 h.

Ingredients:

- – 3 cullerades de mantega
- – 1 ceba mitjana
- – 2 grans d'all
- – 1 fulla de llorer
- – 1/4 de culleradeta de canyella en pols
- – 1/4 de culleradeta de caiena en pols
- – Sal
- – 1 carabassa llarga gran (600-700 gr)
- – 280 cc de caldo de pollastre

- – 1 iogurt natural
- – 1/2 got de llet
- – 3 tasses d'aigua



Elaboració:

PAS 1: En una cassola gran, calenta la mantega a foc mitjà. Afegiu la ceba tallada en trossos grans, l'all, la fulla de llorer i una mica de pebre caïena. Afegir una mica de sal i cuinar, remenant de tant en tant, fins que la ceba s'estovi, de 5 a 7 minuts.

PAS 2: Pelar i treure les llavors a la carabassa. Tallar a daus petits i afegir a la cassola junt amb el caldo de pollastre i 3 tasses d'aigua. Portar a ebullició. Reduïr a foc lent i cuinar fins que la carabassa estigui tendra, de 20 a 30 minuts.

PAS 3: Treure la fulla de llorer i passar la batedora elèctrica i deixar triturat ben fi, ben suau.

PAS 4: Per presentar a taula el servirem en bols i prepararem amb la llet i el iogurt una crema agra. En posarem unes 3 cullerades de postres al mig de la crema i la podem espolsar amb una mica de pebre caïena.



