

CREMA DE TUPINAMBO Y CALABAZA

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Cebolla
- 200 g Tupinambo
- 500 ml Agua
- 350 g Calabaza
- 1 pizca Pimienta
- 2 g Cúrcuma en polvo o fresca
- 2 g Comino
- 1 c/s Pipas de calabaza
- 1 c/c Pimentón dulce de la Vera
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal



Preparación:

- 1º. Calentar el aceite y sofreír la cebolla con una pizca de sal
- 2º. Continuar con el sofrito. Añadir el agua junto con el tupinambo cortado a dados
- 3º. Añadir la calabaza a dados, quitándole previamente la piel y las semillas. La cantidad de calabaza respecto el tupinambo es de dos partes de calabaza por una de tupinambo. Continuar hirviendo
- 4º. Rectificar de sal y pimienta y añadir la cúrcuma y el comino y triturar
- 5º. Decorar con un poco de pimentón, unas pipas de calabaza y un chorrito de aceite

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!