

Crema de calabaza exótica

Ingredientes para 4 personas

- 1 calabaza cacahuete
- 2 puerros
- 400ml de leche de coco
- Un trocito de raíz de jengibre
- Especias (cúrcuma, curry, comino, pimienta negra, canela en rama...)
- Sal y aceite de oliva virgen extra



Preparación:

- 1º. Cortamos la calabaza y el puerro en trozos.
- 2º. Echamos un chorrito de aceite en la olla y ponemos las especias en polvo. No hace falta que lleve de todas, pero cuanto más variedad, más exótica será. Media cucharadita de cada una. Calentamos las especias con el aceite sin que se quemen y removemos.
- 3º. Poco a poco, vertemos la leche de coco y echamos el jengibre pelado, la canela en rama y la sal al gusto.
- 4º. Movemos y añadimos las verduras. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas.
- 5º. Ahora solo debemos pasar la batidora y corregir la sal. Si queremos que sea más líquida podemos añadirle agua poco a poco. .

¡Fácil, sana y de temporada!