

CREMA DE LENTEJAS ROJAS Y CALABAZA CON LECHE DE COCO

Ingredientes

- 1/2 calabaza cortada en cubos medianos
- 200 ml de leche de coco de lata
- 1/2 taza de lentejas rojas
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Opcional: harina de maíz

Preparación

1. En un olla con abundante agua, cocemos la calabaza en una ebullición suave. Si quieres poner calabaza salteada como topping, puedes reservar unos trocitos sin cocer.
2. Tras 10 minutos de ebullición, añadimos las lentejas rojas. Dejamos cociendo a fuego medio, y cuando la calabaza esté tierna y las lentejas ya estén cocidas, bajamos el fuego al mínimo.
4. Retiramos el agua de la olla y añadimos la leche de coco. Mezclamos bien y dejamos cocer a fuego medio 5 minutos.
6. Añadimos sal al gusto, dos toques de comino, generoso curry y un toque de canela. Mezclamos y dejamos cocer 5 min más.
7. En una sartén, salteamos un ajo cortado en rodajas. Cuando esté dorado, añadimos los taquitos de calabaza reservados. Cuando la calabaza esté ya ligeramente dorada, añadimos media taza de agua y mantenemos la sartén en una ebullición suave, hasta que la calabaza esté tierna y tostada a la vez.
9. Por otra parte, apagamos el fuego, batimos la crema con una batidora de mano hasta conseguir una crema espesa y homogénea.
10. Si la quieres más espesa y que los toppings se mantengan arriba, añade dos cdas soperas de harina de maíz y vuelve a batir con la batidora de mano. ¡Listo! Sírvela caliente y con los toppings.

[HTTPS://WWW.RECETASVEGANAS.NET/](https://www.recetasveganasyveganas.net/)