



CREMA DE CALABAZA ASADA Y NARANA

Ingredientes

- 1 kg de calabaza
- 2 cebollas
- Ralladura de una naranja
- 150 gr de yogur de oveja (o vaca)
- 1 litro de caldo de pollo
- 4 cucharaditas de semillas calabaza
- Unas hebras de azafrán
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1. Pela la calabaza y trocea la pulpa.
2. Introduce en un bol grande la calabaza y la cebolla cortada en trozos. Salpimienta, añade un buen chorro de aceite de oliva y mezcla bien.
3. Pasa la calabaza y la cebolla a una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Hornea unos 30 minutos a 180 °C o hasta que estén tiernas.
4. Pon a fuego vivo en una cazuela grande el caldo de pollo con la ralladura de la naranja y el azafrán.
5. Cuando hierva, añade la calabaza y la cebolla horneadas. Baja el fuego y cuece 5 minutos.
6. Retira del fuego, Tritura en la batidora con el yogur y rectifica de sal. Añade un poco de pimienta negra recién molida. Decora con las pipas de calabaza.

[FUENTE: HTTPS://LAVANGUARDIA.COM/](https://lavanguardia.com/)