Crema de dos colores

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Eva Codina

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servir con un poco de cebollino picado y pipas!!!

Descripción:

Es una receta muy saca he ideal para los peques

Ingredientes para 4 personas :

- 1 pequeña de Calabaza
- 1 puerro
- 1/2k de Guisantes
- 1 cebolla
- Sal y Pimienta
- Nuez Moscada
- 1l 1/2 de agua
- pizca de Cebollino picado
- 1 Patata
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

En primer lugar cortaremos el puerro la cebolla y la patata y la sofreiremos bien. Salpimentado todo. Cuando este todo bien pochadito separamos la mitad en una cazuela y la otra mitad en otra y añadimos en una los guisantes y en otra la calabaza previamente limpia y reogamos las dos. Añadimos agua a cubrir y dejamos cocer durante unos 20 minutos asta que este todo bien blandito

Paso 2

Cuando este hechas yo las cuelo por separado y reservo los caldos, trituro y boy añadiendo el caldo según quiera la textura. En este caso necesitamos que la textura sea gruesa para que no se mezclen los ingredientes y queden las dos separadas. Las pasamos por el chino salpimentamos otra vez y añadimos un poco de nuez moscada un chorrito de aceite de oliva y ya las tenemos listas...

Paso 3

Para separar las dos cremas en un plato cogemos dos jarras y vamos añadiéndole cada una por un lado. Picamos un poco de cebollino y añadimos por encima si tenéis pipas de girasol unas pocas quedan de rechupete espero que os guste Bon Profit!!