

Crema de zanahorias y calabaza - Rorik



Ingredientes

Las cantidades y proporciones pueden variar al gusto.

- 6 zanahorias
- Media calabaza
- Castañas (4-5 por persona)
- Queso fresco (opcional)
- Caldo de verduras (opcional)
- Sal y pimienta

Preparación

Crema

1. Precalentar horno a 200 grados sin ventilador
2. Pelar las zanahorias y la calabaza – cortar la calabaza en cubos uniformes
3. En un recipiente apto para horno que no sea demasiado grande, colocar la zanahoria y la calabaza. Añadir aceite y sal. Aconsejable tapar la bandeja o el recipiente con papel aluminio o papel de horno para que las hortalizas no se quemen
4. Cocinar a 200 grados durante una hora. Añadir más tiempo de horneado en periodos de 15 minutos hasta que las zanahorias y la calabaza se puedan chafar con un tenedor sin mucha dificultad. Añadir más aceite hacia el final si se quedan secas.
5. Retirar la bandeja y dejar reposar 10 minutos.
6. Pasar a un bol las hortalizas y aplastarlas con un prensapurés o simplemente un tenedor.
7. Pasar la mezcla por una batidora de mano hasta que quede una mezcla homogénea. Para corregir espesor, se le puede echar más agua poco a poco (evitar que quede demasiado líquido). En este punto, se le puede echar queso fresco o batido al gusto.
8. Corregir de sal y reposar

Castañas

1. Haz cortes en forma de cruz a cada castaña para evitar que exploten durante el cocinado
2. Calentar una sartén a fuego medio y colocar las castañas, evitando que se amontonen. Cocinar tapadas durante 20 minutos moviendo hasta que estén tiernas (puedes comprobarlo pinchando con un cuchillo). Se puede echar un poco de agua para que no se sequen mucho.
3. Dejarlas reposar, pelar y cortar a la mitad.

Presentación

1. Servir la crema en un plato hondo o un bol
2. Añadir las castañas al centro con perejil fresco y pimienta

3. Opcionalmente, se le puede rayar algún queso viejo tipo manchego o parmesano