



Mini Cocottes de Calabaza

Categoría: Primeros platos **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 kg de calabaza
- 2 zanahorias
- Una nuez de mantequilla
- 10 cl de nata líquida
- 40 cl de agua
- 1 pastilla de caldo de pollo
- Comino molido
- 1/2 cucharadita de sal
- Pimienta
- Hojas de ensalada o berros para decorar

Chef: Emma Geoffroy

Sirve esta elegante y reconfortante crema de calabaza en una cena con amigos. ¡Es tan deliciosa como parece!

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Método

Pela las zanahorias y la calabaza. Córtalas en cubos de 2-3 cm. En una sartén precalentada, derrite la mantequilla y sofríe las verduras durante unos 5 minutos. Transfiere las verduras a una cazuela. Añade el agua, la pastilla de caldo, el comino y la sal. Cocina a fuego medio durante 20-25 minutos, o hasta que las verduras estén tiernas. Tritura y sazona con pimienta. Sirve en cuencos individuales, añade un generoso chorro de nata líquida y decora con hojas de ensalada o berros.

Nota: Puedes añadir trocitos de panceta crujiente como topping antes de servir. Si la
a t



Mini Cocottes de Calabaza