XEF DE CASA



SOPAS Y CREMAS · VEGETARIANO

# Crema de calabaza asada con ajo negro

4 raciones  308 kcal

## Ingredientes

- Calabaza
- Zanahorias
- Tomates cherry
- Cebolla
- Pimiento rojo
- Ajos
- Ajos negros fermentados
- Romero
- Tomillo
- **250 ml** de nata para cocinar
- AOVE
- Pimentón
- Chiles
- Sal

## Elaboración

1. Poner la calabaza y todas las verduras en una bandeja junto con los ajos, romero, tomillo, pimentón, chile y un buen chorro de AOVE.
2. Hornear a 180 °C hasta que esté todo bien asado y caramelizado.
3. Añadir los ajos negros fermentados, la nata y triturar todo hasta conseguir una crema fina.
4. Terminar con un buen aceite picante de AOVE y chile y unas hojas de tomillo por encima.

| POR RACIÓN | 6,2 g Proteínas | 20 g Grasas | 31 g Hidratos | 4,6 g Fibra |
|---|---|---|---|---|

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa