

## Crema de calabaza con naranjas de Sóller

Tiempo de preparación: 45 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

### Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

### Ingredientes

400 g Calabaza  
2 ud. Zanahorias grandes  
1 ud. Cebolla mediana  
4 ud. Naranjas  
600 ml Caldo de verduras  
150 ml Leche  
10 cda Aceite de oliva virgen extra  
1 ud. Guindilla pequeña  
1 pizca Pimienta blanca  
1 cda Vinagre balsámico de naranja  
un poco de crema agria o queso crema  
Flor de sal Sri Lanka  
Baguette o pan de payés blanco

### Preparación

En primer lugar, pelar y cortar la cebolla en dados finos.

Poner 6 cucharadas de aceite de oliva en una olla grande y poco profunda y sofreír la cebolla a fuego medio. Mientras tanto cortar las zanahorias en cuartos a lo largo, cortarlas en cubos pequeños y añadirlas a las cebollas. Remover de vez en cuando.

Pelar la calabaza y cortarla en cubos. Añadir la calabaza a la olla, rehogar ligeramente ( 2-3 min.) y luego añadir el caldo, llevar a ebullición, reducir el fuego y cocer a fuego lento durante 15 minutos.

Rallar con cuidado un poco de cáscara de las naranjas con un cuchillo pequeño y afilado,

aproximadamente una cucharadita (no debe haber demasiado blanco en la cáscara). Añadir la ralladura a la olla.

A continuación, pelar y filetear todas las naranjas y añadirlas al resto de ingredientes en la olla.+

Después de 15 minutos, sacar la sopa de la olla y hacerla puré con una batidora de mano, añadir la leche y la pimienta blanca (3-4 vueltas con el molinillo).

Desmenuzar también la guindilla seca pequeña en la olla.

Volver a poner la olla en la cocina y cocinar a fuego lento durante otros 5 minutos.

Volver a triturar brevemente si es necesario, añadir el vinagre y sazonar (con moderación).

Para servir, tuesta el pan en la sartén con el aceite restante. Añadir un poco de queso crema al puré. Debe tener un sabor afrutado y dulce con una notable acidez. En la mesa se puede equilibrar el puré con la flor de sal "Sri Lanka", así cada uno se lo puede adaptar a su gusto.

¡Buen provecho!