



Sección Gastronómica

Crema de Calabaza con Beicon y Lagostinos

Ingredientes:

- Calabaza 1 kg.
- Cebolla 1 ud.
- Puerro 1 ud.
- Agua 1 l.
- Nata líquida 3 dl.
- Pimienta blanca
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Langostinos crudos 12 ud.
- Beicon 12 lonchas finas

Elaboración:

En una cacerola, con un chorro de aceite, poner a rehogar la cebolla y el puerro, cortado en trozos.

Mientras, pelar la calabaza, quitar las pipas y cortar en trozos pequeños, se añade al sofrito anterior, se salpimenta y se cubre de agua. Se deja cocer, tapado, a fuego medio, durante veinte minutos. Retirar del fuego y triturar el contenido de la olla. Pasar por el chino, volver a poner al fuego y añadir la nata líquida, cuando rompa, otra vez a hervir, se retira, se rectifica de sal y se reserva.

Se pelan los langostinos y se envuelve cada uno en una loncha de beicon. En una sartén, sin aceite, a fuego fuerte, se saltean por ambos lados.

Servir la crema y añadir inmediatamente los rollitos de langostino.

