

RECETARIO:

Dando calabazas

Chips de calabaza

Ingredientes

- 1 calabaza pequeña
- 3 dientes de ajo
- Tomillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta



Preparación

- 1) Pelar la calabaza y laminarla.
- 2) Disponer la calabaza laminada sobre la bandeja del horno. Repartir las hojas de tomillo por encima de la calabaza, salpimentar y repartir los ajos laminados.
- 3) Rociar con un chorro de aceite y hornear a 180 durante 40 minutos aprox.

diyCreateblog

Crema de calabaza con virutas de jamón

Ingredientes (4 porciones)

- 1 litro caldo de verduras
- 1 cebolla grande
- 1/2 pimiento rojo
- 500 gr. calabaza
- 2 zanahorias
- virutas de jamón serrano



Preparación

- 1) Colocar en una olla el caldo, cebolla, pimiento, calabaza y zanahorias cortados en trozos.
- 2) Cocer durante 15-20 minutos (hasta que la verdura esté tierna) y retirar del fuego.
- 3) Licuar hasta convertir en una crema suave y sin grumos.
- 4) Para servir, espolvorear las virutas de jamón.

Lasaña de calabaza y parmesano

Ingredientes

- 1 calabaza 
- Láminas de pasta para lasaña
- 2 puerros 
- 100 gr. parmesano 
- 50 gr. mantequilla 
- 1 cuch. Maicena 
- 1/2 litro leche 
- Sal, pimienta y nuez moscada 

Preparación

- 1) Preparar la pasta de la lasaña según las instrucciones del paquete.
- 2) Pelar la calabaza y los puerros y picarlos en láminas finas.
- 3) En una cacerola, rehogar la calabaza y los puerros con un poco de mantequilla y cubrir con agua. Tapar la cacerola y dejar hervir hasta que los ingredientes estén tiernos.
- 4) Preparar la bechamel. Triturar las verduras y sazonarlas con sal y nuez moscada. Mezclar con el parmesano.
- 5) Montar la lasaña en una fuente de horno (primero una capa de pasta al fondo, después relleno, bechamel, y repetir proceso tantas veces como se desee).
- 6) Cubrir con queso para gratinar y hornear 20 minutos.

diyCreateblog

Coca de calabaza

Ingredientes

- 500 gr. calabaza asada 
- 500 gr. harina 
- 300 gr. azúcar 
- 200 ml. aceite oliva 
- 5 huevos 
- Gasificante
- 1 sobre levadura Royal 

Preparación

- 1) En un bol, mezclar la calabaza asada, los huevos y el azúcar, y batirlos con las varillas. Añadir el aceite y batir un poco más.
- 2) Mezclar la harina con el gasificante y la levadura, e incorporarla a la masa.
- 3) Echar la masa en un molde, espolvorear azúcar y hornear 40 minutos aproximadamente.