

CREMA DE CALABAZA Y PERA CON PIÑONES

Por: Mikel López Iturriaga

Esta crema de calabaza tiene como estrella invitada a la pera. ¿Siendo la calabaza dulce, encima le pones una fruta? Pues sí, porque la pera también tiene su punto acidillo, reforzado al final del plato con el yogur. Además, no dejas que la cebolla caramelize demasiado, sino que la rehogas con bastante alegría para que sepa más tostada que dulce. El pimentón picante es otro gran amigo de la calabaza, así que se lo añades al final con los piñones como guarnición.

Ingredientes

Para 4 personas

750 g de calabaza

2 peras medianas

100 g de yogur

1 litro de caldo de pollo o de verduras

50 g de piñones

1 cebolla

100 ml de brandy

1 cucharadita de pimentón picante

1 cucharadita de salvia picada

1 cucharada de mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta negra

1. Picar la cebolla y rehogarla a fuego medio unos 10 minutos con la mantequilla, moviéndola de vez en cuando para que no se queme.
2. Pelar y picar la calabaza en dados gruesos y sumarla a la cebolla. Rehogar 5 minutos moviendo de vez en cuando.
3. Salpimentar, añadir la pera pelada y picada y la salvia y mojar con el brandy. Rehogar un par de minutos hasta que deje de oler a alcohol.
4. Mojar con el caldo y cocer unos 20 minutos, hasta que la calabaza esté muy tierna. Triturar.