Crema Calabaza Asada

Aprovechando que es la temporada y que apetece tomar algo calentito para comer o para cenar, **he preparado crema de calabaza de primer plato.**

Aunque no lo parezca, **asar la calabaza en el horno**, en vez de cocerla, le da un gusto muy especial.

Como siempre, es **una receta muy sencilla de preparar**, aunque hay que hacerla con bastante antelación, sobre todo, por el tiempo de asado en el horno. Hazla el día anterior, luego sólo tendrás que calentarla antes de servir.



INGREDIENTES:

1. 400 gr de calabaza asada
2. 2 Ajos
3. Pimienta negra
4. 150 ml de caldo (puede ser de carne, de ave o verduras)
5. 100 a 300 ml de leche (según guste más espesa o líquida)
6. Sal

7. Aceite de Oliva

PREPARACION:

Limpiamos bien la calabaza y la cortamos en trozos. En una fuente apta para el horno la ponemos **acompañada de los ajos, aderezada con aceite, pimienta negra y sal.**

Hornear la calabaza a 180ºC durante 60 min. aproximadamente, hasta que esté tierna y un poco tostada.

Pasarla entonces al **vaso de la batidora** junto con el caldo, la leche y un poco de aceite de oliva.

Triturar hasta obtener una crema fina y probar por si es necesario rectificar de sal.

Se puede acompañar con picatostes o cebollino o cilandro.

¡Buen provecho!