



Crema de calabaza, pistachos y Aceite de Oliva Nuevo con Parmesano crujiente



Categoría

Recetas de Natal com Azeite
Novo



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 75ml de Gallo Aceite de Oliva Nuevo 2019-2020

- 250g de calabaza
- 125g de patata
- 100g de ajo puerro
- 75g de cebolla
- 50g de pistacho
- 125g de queso Parmesano rallado
- Q.b. de sal gruesa
- Q.b. de pimienta recién molida

Modo de preparación

1

Colocar las patatas, las cebollas, los puerros y la calabaza en una sartén con aceite de oliva y cocinar a fuego lento. Deje fuera sólo un poco de calabaza para el siguiente paso.

2

Cortar un poco de calabaza en cubos pequeños para la sopa y reservar.

3

Colocar sobre una hoja de papel vegetal el queso rallado, en forma de medallones, y meter en el horno a 150°C hasta que el queso se derrita y se oscurezca.

4

Agregue agua a la sartén cuando las verduras estén blandas. A continuación, desmenuzar con una batidora de mano.

5

Saltear los cubos de calabaza en aceite de oliva.

6

Servir la crema con las guarniciones sólidas: el pistacho, los cubos de calabaza y el queso crujiente.

7

Finalizar regando la crema con Gallo Aceite de Oliva Nuevo.



Dicas do Chef

Antes de hornear, puede añadir al queso una hierba aromática a su gusto, por ejemplo el orégano.

Produtos utilizados



*Aceite de Oliva Nuevo
2019-2020*

Veja também

Sopas Médio Fácil

Sopa de abacate com camarão

Sopas Rápido Fácil

Sopa de vegetais com amêndoa

Sopas Médio Fácil

Sopa de tomate e pimentos assados

Sopas Médio Fácil

Creme de abóbora, pistácios e Azeite Novo com crocante de parmesão

Sopas Rápido Fácil

Gaspacho de melancia



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2020 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide