



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


Categoría
Sopas


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Seleccione


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

Gaspacho de meloa e feta

Sopas Médio Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

Sopas Médio Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

Sopas Rápido Fácil

Puré de beterraba e castanha

Sopas Rápido Fácil

Sopa Glória



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide