

DENOMINACION	CREMA DE CALABAZA, YOGOURT Y JENGIBRE
---------------------	--

				COMENSALES:	10		
				TOT	TOT		
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc
MANTEQUILLA	12,0	10	120,0	JENGIBRE FRESCO	1,0	10	10,0
HINOJO	62,0	10	620,0	SEMILLAS HINOJO	1,0	10	10,0
CEBOLLA	25,0	10	250,0	FONDO AVE	12,0	10	120,0
CALABAZA	250,0	10	2.500,0	HUEVO UND	0,3	10	2,5
ACEITE OLIVA VIR	5,0	10	50,0	YOGOURT GRIEGO	90,0	10	900,0
				ALMIDÓN	1,0	10	10,0
				SAL	2,0	10	20,0
							1.072,5
				GRAMAJE TOT			4.612,5
			3.540,0	GRAMAJE RACION			461,3

Tostar las semillas de hinojo en una sartén, hasta que empiecen a soltar el aroma y se pongan marrones claras. Pasarlas a un mortero, machacarlas y reservar.

Picar la cebolla y el bulbo de hinojo en juliana. Rehogar el jengibre picado en una cazuela grande con la mantequilla y una cucharada de aceite a fuego medio-suave. A los dos minutos, añadir la cebolla y el bulbo de hinojo y dejar que se hagan unos 10 minutos.

Mientras, batir en un bol grande el yogur, la yema del huevo y el almidón hasta que todo se mezcle bien (esto hará que el yogur no se corte al calentarlo). Sumar el caldo de ave, mezclar y reservar.

Pelar, despepitar, quitar las hebras y picar la calabaza en trozos grandes pero no muy gruesos, de 1 o 2 cm. aprox. Añadirla a la cebolla y salar. Dejar que se haga durante unos 30 minutos a fuego suave removiendo de vez en cuando, hasta que la calabaza esté tierna y se deshaga al tocarla con la cuchara. Aplastarla con un cucharón si se quiere una textura con trocitos; si no, triturarla con la batidora o el pasapurés.

Añadir el yogur con caldo, remover y llevar a un hervor suave. Si se ve muy espesa, añadir algo más de caldo de ave. Rectificar.

Servir caliente con el polvo de semillas de hinojo espolvoreado por encima.