

DENOMINACIÓN:	CREMA POTIRON (CALABAZA)
----------------------	---------------------------------

				COMENSALES:	10,0			
				TOT				TOT
GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	GENERO	gr/cc	PERS	gr/cc	
MANTEQUILLA	20,0	10	200,0	SAL	4,0	10	40,0	
PUERRO	25,0	10	250,0	PIMIENTA BLANCA	0,0	10	0,0	
CEBOLLA	25,0	10	250,0					
CALABAZA	100,0	10	1000,0	NATA	10,0	30	300,0	
PATATA	20,0	30	600,0					
FONDO BLANCO	300,0	10	3000,0					
SUMATOT			5300,0	SUMATOT			340,0	
				GRAMAJE TOT			5640,0	
				GRAMAJE RACION			564,0	

Limpiar los puerros, retirar las raicillas y la parte verde. Cortarlos longitudinalmente y a continuación en mirepoixe.

Limpiar las cebollas, pelarlas y cortarlas en mirepoixe.

Pelar la calabaza, cortarla en mirepoixe.

Pelar las patatas, cortarlas en gordo.

Rehogar en mantequilla (con algo de aceite de olivar virgen) el puerro durante 10 minutos, a fuego flojo.

Añadir las cebollas y la calabaza; pochar durante 15 minutos, a fuego flojo.

Añadir las patatas, rehogar 50 minutos, fuego flojo.

Añadir el fondo blanco, cocer 50 minutos. Salpimentar.

Triturar y pasar por el chino. Reducir hasta consistencia deseada.

Añadir Nata sin hervir. Reducir hasta obtener 250 cc por persona.

Se sirve en taza de consomé, espolvoreada de estragón fresco picado.

Se puede acompañar de pan frito en dados; jamón serrano, bacon... etc fritos.