



CREMA DE CALABACÍN CON ANÍS

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 calabacines pequeños
- 125 ml nata líquida
- 200 ml caldo de pollo o de carne
- 250 ml leche
- 1 estrella de anís
- 40 g bacon
- ½ tomate en daditos
- 1 lámina de pasta filo
- *c.s. mantequilla y/o aceite de oliva (*c.s.=cantidad suficiente)

Elaboración:

1. Cortar el bacon en daditos y dorarlo en una sartén sin aceite hasta dejarlo crujiente. Apartar del fuego y reservar.
2. Pelar el tomate y cortarlo en dados pequeños (de igual tamaño al bacon). Poner a punto de sal y reservar.
3. Lavar muy bien los calabacines y cortarlos con piel en trozos de 2-3 cm.
4. Poner una cazuela al fuego y añadir la mantequilla (podríamos utilizar aceite o mitad y mitad).
5. Añadir los calabacines, un poco de sal y pochar el conjunto un par de minutos hasta que adquiera un ligero color dorado.
6. Incorporar la nata, la leche, el caldo y la estrella de anís.



7. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar unos 15 minutos, hasta que el calabacín esté tierno, moviendo de vez en cuando para evitar que los calabacines se peguen.
8. En ese momento, apartar del fuego, retirar una parte del líquido y quitar la estrella de anís.
9. Triturar hasta obtener una crema de la textura deseada, añadiendo o no parte del líquido reservado a nuestro gusto.
10. Pasar por el chino si es necesario y poner a punto de sal.
11. Cortar una lámina de masa filo en tiras muy finas, de unos 12 cm de longitud x 0,5 cm de ancho y freír en abundante aceite caliente (que no humee) tan solo unos segundos. Dejar escurrir sobre papel absorbente y reservar.
12. Para servir, colocar unos daditos de bacon y tomate en el cuenco/plato de presentación, cubrir con la crema de calabacín, espolvorear cebollino picado por encima (opcional) y acabar con unas tiras de masa filo para dar volumen y textura.