



CREMA DE CALABAZA AL CURRY

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 kilos de calabaza (peso bruto)
 - 16 langostinos (4 langostinos por persona)
 - ½ cebolla
 - 200 ml de leche de coco
 - 100 ml de nata líquida
 - ½ cucharadita de curry en polvo
 - 500 ml caldo de pollo
 - sal, pimienta negra molida
-

Elaboración:

1. Pelar la calabaza y cortar en trozos de unos 2 o 3 centímetros de lado.
2. Pochar la cebolla en una cazuela con aceite de oliva hasta que esté transparente.
3. Añadir la calabaza y rehogar un par de minutos.
4. Incorporar la mitad de la leche de coco y el caldo de pollo.
5. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego, añadir el curry, sal y pimienta negra molida.
6. Una vez la calabaza esté tierna, retirar parte del líquido y triturar hasta conseguir la textura deseada. Añadir parte del líquido reservado hasta ajustar la crema a nuestro gusto.
7. Poner la nata líquida y la leche de coco restante en un cazo a fuego fuerte y reducir aproximadamente a la mitad de su volumen. Reservar.



8. Pelar los langostinos. Dorar en el último momento, en una sartén a fuego vivo con 2 cucharadas de aceite.
9. Verter la crema de calabaza en cuencos o platos hondos. Colocar en el centro de cada crema los langostinos recién hechos y con una cuchara repartir un poco de la reducción de coco y nata al rededor de los langostinos.
10. Decorar al gusto con perejil, un toque de curry en polvo y una vuelta de molinillo de pimienta negra recién molida.