

Crema otoñal de hinojo y calabaza

Para 3-4 personas

Ingredientes:

3/4 - 1kg de calabaza

1 bulbo de hinojo (si es muy grande, sólo la mitad)

1 cebolla pequeña

1 diente de ajo

1 trozo de jengibre, también se puede utilizar una pizca del molido

40-50 gr de almendras peladas y troceadas

1 litro de leche

1 tacita de nata (opcional)

aceite virgen

sal

pimienta

perejil

1-2 cucharadas de mostaza antigua

1. Añadimos a una cazuela un chorrito de aceite de oliva y pochamos la cebolla y el diente de ajo. Añadimos el hinojo y la calabaza troceados y el jengibre.
2. Salpimentamos y añadimos la leche. Entonces cocinamos unos 20 minutos.
3. Apartamos del fuego y trituramos.
4. Volvemos a poner al fuego y añadimos la nata si nos apetece darle un toque más cremoso y también las cucharadas de mostaza antigua. Lo mezclamos todo y reservamos.
5. Tostamos las almendras sin aceite. Servimos la crema en platos con las almendras y perejil por encima. Se puede decorar con una ramita de hinojo, entera o picada.