

Crema de calabaza con leche de coco

Ingredientes

1 calabaza (de cualquier tipo, cada variedad le da un toque distinto)
1 cebolla mediana o 2-3 pequeñas
1-2 dientes de ajo
1 lata o brik de leche de coco
Curry (opcional)
1 trocito de jengibre (opcional)
1 o varias guindillas frescas (opcional)
Aceite de oliva

Preparación

1. Pelamos y cortamos la cebolla/s, que ponemos a sofreir en una olla con un poco de aceite de oliva.
2. Cuando comience a dorarse la cebolla, añadimos la calabaza sin pelar que previamente habremos lavado y troceado en trozos grandes de unos 2 cm. Sofreímos por 1 minuto.
3. Añadimos los dientes de ajo en trozos grandes para que no se quemen y damos un par de vueltas.
4. Añadimos caldo de verduras o de lo que tengamos, sino agua, hasta cubrir el sofrito y sal. Hervimos unos minutos hasta que los trozos de calabaza están tiernos.
5. Preparamos la crema, vamos a añadir si lo deseamos curry, también opcionalmente un poco de jengibre pelado en trocitos, si nos apetece darle un toque picante podemos añadir una guindilla. Añadimos la leche de coco y trituramos.
6. Esta crema de calabaza ya es bastante especial, pero todavía puede serlo más si la servimos cada plato con un par o tres guindillas fritas encima. Le podemos añadir sésamo o levadura de cerveza.
También está muy buena sólo con la calabaza, cebolla, ajo y leche de coco.