



Puerros asados sobre crema de calabaza

Vegano

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

3 Puerros

Media Calabaza (350g aprox.)

1 Diente de ajo

Queso feta al gusto

Avellanas o el fruto seco que os guste

Hierba aromática al gusto

Especia al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta

1 Vaso de agua o caldo de verduras

Ingredientes 6-10 personas

8 Puerros

2 Calabazas medianas

3 Dientes de ajo

Queso feta al gusto

Avellanas o el fruto seco que os guste

Hierba aromática al gusto
Especia al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
2 Vasos y medio de agua o caldo de verduras

Ingredientes 12-16 personas

12 Puerros
4 Calabazas y media
4 Dientes de ajo
Queso feta al gusto
Avellanas o el fruto seco que os guste
Hierba aromática al gusto
Especia al gusto
Aceite de oliva virgen extra
Sal y pimienta
4 Vasos de agua o caldo de verduras

Preparación

Empezamos limpiando los puerros y cortándolos en trozos de unos 10-15 cm aproximadamente. Cortamos la calabaza por la mitad, le quitamos las pipas y la ponemos en una fuente de horno con un diente de ajo machacado, los puerros cortados con aceite de oliva virgen extra, y la salpimentamos. La horneamos a 200 °C durante 30 minutos. Sacamos las verduras del horno. No nos importa que se hayan tostado, lo importante es que estén muy tiernas por dentro. Quitamos esa primera capa más tostada de los puerros para que no nos amargue. Pelamos la calabaza y la metemos en una procesadora con el diente de ajo. Añadimos el agua o el caldo, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra. Trituramos hasta tener una textura cremosa. Ten cuidado de no pasarte con el agua o caldo para que no quede demasiado líquido. Emplatamos poniendo la crema de calabaza y ajo asado y después los puerros. Desmenuzamos el queso feta, añadimos una hierba o especia aromática que os guste, las avellanas machacadas y un chorrito de aceite.