

CREMA DE CALABAZA, NARANJA Y ALMEJAS

INGREDIENTES:

Para cuatro personas

- 1 Calabaza 1 kg apro.
- 1 cebolla.
- 1 patata.
- 100 g de mantequilla.
- Sal y pimienta.
- 12 almejas.
- 2 naranjas.
- Vino blanco.
- Laurel.
- 100 ml nata liquida.
- Cebollino.



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



A) CREMA:

- Troceamos la calabaza la patata y la cebolla.
- En una cazuela, depositamos la mantequilla la cebolla, la calabaza y tres cortezas de naranja.
- Las rehogamos.
- Añadimos el caldo de verduras y la cocemos.
- Se tritura en el Termomix sin la corteza de naranja.
- Se añade nata al gusto.
- Se salpimenta y reservamos.

B) PREPARACIÓN DE LAS ALMEJAS Y LA NARANJA

- Se abren las almejas poniéndolas en una sartén muy caliente con vino blanco y laurel.
- Se le retira la concha y se reserva.
- Por último, se obtienen los gajos de naranja con cuchillo descortezando toda la piel .a las naranjas pelándola quitándole toda la parte blanca y sacando los gajos entre hollejo y hollejo.

PRESENTACION



En el fondo de un plato hondo, se disponen las almejas y los gajos de naranja.

Se corta cebollino muy fino. Se presenta al comensal y desde una jarrita se sirve la crema Decorándola con cebollino.



VIÑA MOCÉN VERDEJO

- Tipo de vino: Blanco
- Cata: Color amarillo con reflejos dorados; aromas florales, herbáceos y fruta madura; fresco, frutal y sabroso.
- Graduación: 13.0% vol
- Temperatura de servicio: 8º C