

Principal



# Crema de calabaza con tomates asados.

Ideal para comidas y cenas.

La crema de calabaza con tomates asados, pimientos y albahaca será tu preferida para combatir los días más fríos.

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

10 minutos

## TIEMPO DE COCCIÓN

60 minutos

## TIEMPO TOTAL

70 minutos

## PLATO

Principal

## DIFICULTAD

Media

## RACIONES

5 personas

## EQUIPAMIENTO

- Foodie Fryer.
- Easy Steel Blender
- Set de cuchillos Leo.

## INGREDIENTES

- 1,5 kg de tomates maduros
- 1/2 calabaza cacahuete
- 1 pimiento rojo
- 1 cabeza de ajos
- 2 cebollas frescas medianas
- 1 cucharadita de sal
- una cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 70 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1/4 de cucharadita de chile en polvo (opcional)
- 1 cucharada de cilantro molido
- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de romero seco
- 1 manojo de albahaca fresca
- sal
- pimienta negra recién molida
- 2 cebollas

## ELABORACIÓN PASO A PASO

- Precalentar el horno a 200°C o utilizar tu Foodie Fryer.
- Lavar y cortar los tomates, los pimientos y la calabaza.
- Colocamos todas las verduras y una cabeza de ajos en la bandeja de horno o Foodie Fryer, salpimentamos y rociamos con aceite de oliva virgen extra.
- Horneamos alrededor de una hora.
- Ya horneadas, retiramos la piel a la calabaza y al pimiento rojo.
- Ponemos todas las verduras en la Batidora de Vaso y trituramos.
- Ya trituradas, el queso crema, el aceite de oliva y el caldo poco a poco hasta obtener la textura deseada.