

# CREMA DE CALABAZA

## Ingredientes

- 500 g de calabaza
- 500 g de caldo de ave
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 pizca de cáscara de naranja
- 150 g de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta

## Pasos a seguir

1. Cortar la calabaza en cuadrados. En una cacerola echar el caldo de ave y los dados de calabaza, el azúcar y la cáscara de naranja.
2. Poner a hervir, bajar el fuego al mínimo y dejar cubierto con una tapa cocinando durante veinte minutos.
3. Retirar la cáscara de naranja y seguido pasar por la batidora de vaso.
4. Colar, añadir la nata y triturar con la batidora de vaso mientras se le añade la mantequilla.
5. Mirar el sazonamiento y a comer.

