

## **CREMA DE CALABAZA ROJA**

- Un Kg. de calabaza roja.
- Dos cebollas grandes.
- Una patata grande.
- Una cucharada y media de margarina / mantequilla.
- Un chorro de aceite de oliva.
- Medio litro de fondo de verduras.
- Cuarto litro de leche.
- Una cucharada sopera de vinagre de Jerez.
- Dos cucharaditas de café de maizena o de harina tostada.
- Crema de leche fresca.
- Sal y pimientas recién molidas.

Rehogar la calabaza partida en trozos grandes, la cebolla y la patata picadas en el aceite y la margarina o mantequilla, salpimentar generosamente ya que la calabaza es dulzona, cuando estén blandas, añadir el vinagre y la maizena o harina tostada, cubrir con el fondo y cocer unos quince minutos. Pasar entonces por la batidora, rectificar de sal y pimienta, si fuese necesario y añadir la leche.

Si utilizamos maizena, primero hay que diluirla en agua fría, si no se hace, se formarán grumos.

En el momento de servir, echar un chorro de crema de leche en cada plato.