



velouté de calabaza al tocino ahumado

El otoño e invierno son las estaciones ideales para degustar esta crema desbordante de vitaminas y de buen humor!



ingredientes para 10 personas

4 kilos de calabaza
300 gramos de tocino ahumado cortado en daditos
3 litros de agua
6 cubitos de caldo de pollo
250 mililitros de crema fresca ligera
crutones
especias al gusto

preparación

1. Pelar y cortar la calabaza; quitar las semillas.
2. Sofreír el tocino ahumado de ser posible sin añadir grasa.
3. Añadir la calabaza y cocer por 5 minutos.
4. Agregar el agua y los cubitos de caldo de pollo. Dejar cocer hasta que la calabaza se ablande.
5. Licuar todo.
6. Servir con crutones y espolvorear con su especia Jardin Secret favorita:
4 especias para un sabor dulce
louisiana para un toque cajun
mumbai para acentos de curry

