

## **Calabaza en crema y a la parrilla**

Hoy vamos a hacer una crema de calabaza aromatizada con naranja. Además de modo de guarnición, haremos unos taquitos de calabaza a la parrilla. Acompañándolo con unas láminas de bacalao confitado tendremos un plato muy completo.

### **¿Qué?**

1 kg de calabaza

1 blanco de puerro

1 cebolla

4 cs de oliva virgen

Caldo de ave o agua para cocer

1 peladura de naranja, sin la parte blanca

Adem-s: 100 grs de bacalao desalado cortado en láminas, 3cs de oliva virgen

### **¿Cómo?**

Pelar y cortar la calabaza en daditos. Reservamos unos tacos de 1cm de grosor y 5cm de longitud para hacer en la parrilla o grill.

Cortamos las verduras en pedazos pequeños y rehogamos todo en una olla alta, con 1cs de oliva. Añadimos el caldo hasta cubrir y cocemos todo hasta que la calabaza se reblandezca. Añadir la cáscara de naranja y mantenerla unos minutos. Retirla y triturar con la ayuda de una batidora, emulsionando con las 3cs de oliva restantes.

Mientras habremos dorado los tacos de calabaza en una sartén grill, y habremos colocado el bacalao en una bandejita cubriéndolo con el aceite. Introducimos la bandeja en el horno precalentado a 150°C durante 2-3 minutos.

Ahora montamos el plato: en un bol o plato hondo colocamos los dados de calabaza, las láminas de bacalao por encima y serviremos la crema caliente en una jarra aparte.

Un poco de cebollino picado por encima y listo!