



## Recetario en Línea de Eddy Warman

### POUDIG DE CALABAZAS AMARILLAS

#### POUDIG DE CALABAZA AMARILLAS

##### INGREDIENTES

- 1 calabaza mediana, alrededor de 4 libras
  - 1 cucharada de mantequilla
  - 1 cebolla amarilla grande, picada
  - 1 manzana, picada
  - 6 tazas de agua
  - 1 taza de crema de leche, además de ¼ de taza para decorar
  - 4 ramitas de tomillo fresco
  - 1 hoja de laurel
  - 1 pizca de canela
  - 1 pizca de nuez moscada recién rallada
  - Sal y pimienta recién molida negro
- Instrucciones para cocinar  
Precaliente el horno a 375 ° F (190 ° C).

Reducir a la mitad de la calabaza de arriba a abajo (quitar las semillas y descarte) y el lugar que la parte cortada hacia abajo, sobre una bandeja de hornear engrasada. Hornee hasta que la calabaza esté suave durante unos 45 a 60 minutos. Deje enfriar durante unos 20 minutos.

Con una cuchara, raspe la pulpa y desechar. Derrita la mantequilla en una olla a fuego medio. Añadir la cebolla y la manzana, y cocine, revolviendo ocasionalmente hasta que las cebollas y las manzanas estén blandas. Agregue la calabaza y el agua y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos. Deje que se enfríe.

En los lotes, la crema de la sopa en una licuadora a alta velocidad, unos 3 minutos por lote, hasta hace muy suave. Filtrar a través de una malla fina en una olla y agregar la crema. Llevar a ebullición. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.

Batir la crema ¼ de taza a punto de nieve y agregar canela. Sirva la sopa caliente en platos hondos. Añadir una cucharada de crema de canela.