

## Crema de calabaza y almendras con aire de la Cerdanya:

### Ingredientes:

- 1/2Kg de calabaza de cultivo ecológico, 2 puerros medianos de cultivo ecológico, 2 patatas pequeñas de cultivo ecológico y 1 cebolla de cultivo ecológico
- 3/4L de caldo de verduras o de ave
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen de cultivo ecológico
- 100g de queso D.O. de la Cerdanya y 50g de nata líquida
- 50g de almendras peladas crudas, pimienta negra y sal



### Preparación:

- Limpiamos, pelamos y picamos todos los ingredientes: la cebolla, la calabaza y la patata en dados y la parte blanca de los puerros en aros. No hace falta que lo cortemos muy fino porque luego los vamos a batir
- En una cazuela ponemos a calentar tres cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, a fuego no muy fuerte, tostamos las almendras y las reservamos y en ese aceite incorporamos la cebolla y la doramos unos minutos. Posteriormente añadimos el puerro y dejamos junto a la cebolla hasta que suelte el agua de la vegetación. A continuación añadimos la patata y la calabaza, removemos bien y aderezamos con sal y pimienta negra recién molida al gusto. Cubrimos todo con el caldo y dejamos que cueza, a fuego medio aprox. 30 minutos
- Transcurrido este tiempo retiramos del fuego y lo pasamos por la batidora, batiendo bien para que quede lo más fina posible. Para eliminar algún filamento que pueda quedar y hacer que resulte más cremosa podemos pasar a continuación por un colador chino. Juntamos en un cazo a fuego mínimo el queso (previamente rallado) y la nata hasta que se deshagan
- Una vez preparada servimos caliente en un plato soper o cuenco y sobre la crema añadimos la crema de queso. Si nos apetece podemos decorar con unos dados de calabaza salteados, picatostes, almendras tostadas y un poco de cebollino picado o perejil para dar color