

CREMA AHUMADA DE CALABAZA CON BACALAO

INGREDIENTES

1 calabaza cacahuete mediana
1 puerro
250 g de caldo de verduras
2 patatas variedad Monalisa
300 g de bacalao desmigado
2 dientes de ajo
• ADEMÁS ·
4 huevos
Sal
Pimienta negra
Pimentón ahumado
Mantequilla ahumada
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Pela la calabaza, retira las semillas y córtala en dados. Limpia y pica el puerro y póchalo con un poco de la mantequilla ahumada previamente preparada. Incorpora la calabaza, rehoga unos minutos y cubre con el caldo de verduras. Cocina en la olla exprés durante 20 minutos.

Añade una pizca de pimentón ahumado y tritura con la cantidad necesaria de líquido de cocción hasta obtener una crema fina y sedosa. Ajusta de sal y pimienta y reserva caliente.

Confita las patatas cortadas en dados junto con los ajos hasta que estén tiernas. Incorpora el bacalao limpio de espinas y cocina a fuego suave, moviendo la cazuela con movimientos de vaivén hasta que el conjunto quede bien ligado.

Prepara 4 huevos poché en agua a punto de hervir.

Sirve la crema de calabaza en platos hondos y coloca en el centro una buena cucharada de bacalao ligado con patata. Corona con un huevo poché y termina con perejil fresco picado.



MANTEQUILLA AHUMADA

INGREDIENTES

400 g de mantequilla
Abundante romero fresco

• ADEMÁS •
1 buen pan de hogaza
Sal gorda
Cebollino

ELABORACIÓN

Coloca la mantequilla en punto de pomada en un cuenco e introdúcelo en una olla amplia.

Rodea el cuenco con unas ramas de romero y quémalas con ayuda de un soplete. Tapa rápidamente la olla para retener el humo y deja reposar durante 2 horas para que la mantequilla adquiera el aroma ahumado del romero.

Envuelve la mantequilla en film transparente, dale forma de cilindro y reserva en el frigorífico hasta que recupere su consistencia. Sirve untada sobre una buena rebanada de pan tostado.