

RECETA DE LA SEMANA

PURÉ DE ZAPALLO



INGREDIENTES

- ▶ 1 kilo de zapallo, puede ser kabutiá o calabaza
- ▶ 200 gramos de queso cremoso, yo uso Finlandia light de la Serenisima
- ▶ 50 gramos de manteca o Ghee , que es el que uso yo, hecho casero.
- ▶ 1 cucharada de cúrcuma
- ▶ sal a gusto
- ▶ pimienta a gusto
- ▶ un poco de aceite
- ▶ Agua

PASO A PASO

- ▶ Como siempre, empezá **buscando todo lo que necesitás**
- ▶ Lo primero que tenemos que hacer es cortar el zapallo en cubos!
- ▶ Ponemos un chorrito de aceite en la olla y al fuego,
- ▶ Cuando el aceite está caliente, ponemos los cubos de zapallo y agitamos la olla esporádicamente para que **se vayan dorando**
- ▶ Una vez que están dorados, sumamos el agua hirviendo y salamos.
- ▶ Cuando ya están tiernos los cubos de zapallo retiramos del agua y **ponemos en un bowl.**
- ▶ Con un pisa puré, pisamos el zapallo
- ▶ Luego **sumamos la manteca o ghee**, la cúrcuma, pimienta, chequeamos sal y con una cucharada, preferentemente de madera, revolvemos con vigor.
- ▶ **Boilá nuestro deli deli puré**

Tip:

Ideal para acompañar milanesas

Servilo con **Dukkah** queda fabuloso

Ideal para tu desayuno

ENCONTRÁ + RECETAS

   /cocinabyro

cocinabyro.com

 093900750

