

ENTRADAS

CREMA DE ZAPALLO CON CEBOLLA ASADA, NARANJA Y SÉSAMO



Ingredientes:

- 500g de zapallo
- 3 cebollas
- 1 taza de jugo de naranja
- 6 cucharadas de soya
- 4 cucharadas de salsa de carne
- 1 cucharada de azúcar
- Pimienta
- 1 cucharada concentrado de tomate
- 1 taza de leche
- 150 gr de queso crema
- 2 cucharadas grandes de tahine
- Flores comestibles
- Romero
- Almendras fileteadas
- Sésamo

Preparación:

Envolver en papel metálico 500 g de zapallo. Llevarlo al horno a 130° hasta que lo puedas atravesar con un cuchillo, hacer lo mismo con 3 cebollas.

Poner en una olla las 3 cebollas asadas y picadas, 1 taza de jugo de naranja, 6 cucharadas de soya, 4 cucharadas de salsa de carne (si tienes), pimienta y 1 cucharada de azúcar más una cucharada de concentrado de tomate. Cocinar hasta que hierva.



Agregar el zapallo asado, 1 taza de leche, 150 gr de queso crema más 2 cucharadas grandes de TAHINE (pasta de sésamo) y mezclar todo. Procesar con el brazo de la mini primero o en la juguera. Rectificar la sal.

Decorada con Flores comestibles y Romero y Almendras fileteadas y sésamo.

