

• CREMA DE CALABAZA CON SEMILLAS DE CALABAZA CRUNCH

INGREDIENTES 4 unidades - 1 Hora - Dificultad: fácil

- 400 g de calabaza
- 20 g de aceite de oliva
- 500 g de caldo de ave
- 20 g Yogur griego
- c/s Sal y pimienta negra
- ¼ de manojo de Perejil fresco
- 2 sobres de **Semillas de Calabaza Caramelizada**

ELABORACIÓN

- Pelar, despepitar y cortar la calabaza en trozos pequeños.
- En una bandeja de horno poner una hoja de papel de aluminio, poner la calabaza, rociar con aceite, sal y pimienta y cerrar a modo de paquete, tapar con más papel de aluminio.
- Precalentar el horno a 220º y hornear durante 30 minutos.
- Reservar trozos de calabaza para emplatar.
- Poner la calabaza asada en un recipiente, añadir el caldo de pollo y triturar. Poner a punto de sal.
- Triturar el perejil con aceite.
- Poner unas puntas de yogur griego salado y manchar con aceite de perjil.
- Terminar con las **semillas de calabaza caramelizadas** encima de los trozos de calabaza.

