

Receta de Crema De Calabaza Gratinada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que es un plato perfecto para comer o cenar, pues está muy rica y os calentará los estómagos ahora que han bajado las temperaturas.

Ingredientes

- Calabaza (medio kilo)
- Mantequilla (una cucharada)
- Harina (dos cucharadas)
- Leche (medio litro)
- Huevo (uno)
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal y nuez moscada

Modo de Preparación

1. Pelar la calabaza y cortarla en dados medianos, rehogar a fuego lento con un chorrito de aceite de oliva y cuando esté tierna, aplastarla con un tenedor
2. Preparar una bechamel con la leche, la harina, sal y una pizca de nuez moscada
3. Añadir la calabaza triturada y un huevo y batir con la batidora
4. Volcar en una fuente de horno y espolvorear queso rallado por encima
5. Poner el horno en gratinar y meter un ratito hasta que se gratine el queso