

Crema de cabaza

No tempo do Samaín, o grupo das cabezas presumida saían as fiestras, á rúa, aos comercios para lucir. Sendo moi extravertidas, deixábanse xogar, furar e mesmo por luz. Entre tanto, o grupo das cabezas formais (en tímidas), seguían co seu obxectivo do ano, alimentar e dar as cremas máis saborosas. Certo de que se ten escoitado de algunhas destas cabazas que se pasoi ao lado escuro. E xamáis pudo regresar ao mundo das cremas...

*Daniela Picos González
Icía Rodríguez Trancón
Colexio Ponte de Xuvia
4º E. Primaria*

INTRODUCCIÓN

- E unha receta que se toma cuando vai frío e unha entrante ☑
- NECESIDADE DE AXUDA: Para cortar os ingredientes e acender a cociña ☑
- DIFICULTADE: fácil ✓
- Racións: 4-5 ☑



INGREDIENTES E UTENSILIOS

- **INGREDIENTES:** 1 allo porro, unha cabaza , 2 queixiños , 1-2 dentes de allo , un chico de sal , pementa moída, 3-4 cenouras , 2 cullaradas de aceite , ebundante agua , e para acompañar picatostes
- **UTENSILIOS :** 1 pota, 1 coitelo , 1 tabóa , un batedor eléctrico



ELABORACIÓN PASO 1

- 1.- para comenzar, temos que preparar as verduras 🍷 🍷 . Para iso, lavámoslas, pelámoslas e cortamólas en anacos 🍷 🍷 🍷 🍷 .



ELABORACIÓN PASO 2

- 2.- A continuación, botamos o aceite na pota, quentámolo un pouco e engadimos todas as verduras 🍷 🍷 🍷 . Remexemos un chisquiño para que se rustran e teñan máis sabor 🍷 🍷 .



ELABORACIÓN PASO 3

- 3.- Pasados 5 minutos, botamos auga ate cubrir as verduras , a pementa moída e o sal ao gusto e deixamos que se cocinen, aproximadamente, 40-45 minutos



ELABORACIÓN PASO 4

- 4.- A seguir, trituramos a nosa crema ? ?



ELABORACIÓN PASO 5

- 5.- Engadimos os queixiños e mesturamos moi ben   . Coa calor que ten a crema xa debería ser suficiente para que se desfagan   .



ELABORACIÓN PASO 6

- 6.-Probamos de sal e xa estaría lista para comer ☑ ☑ .



ELABORACIÓN PASO 7

- 7.- Acompañamola cuns picatostes e a papar! 🍷 🍷 🍷



VÍDEO RECETA

- Aquí podedes ver un vídeo da receta.



¡Esperamos que vos chupedes os dedos!