



Crema de calabaza con bacalao

Ingredientes

- 1 Kg. de calabaza
- 400 g de filetes de bacalao
- 500 ml de caldo de Verduras
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- pimienta
- una pizca de jengibre en polvo.

Preparación

Pelar y limpiar la calabaza .

Trocear .

Poner a calentar una cazuela con el caldo .

Añadir el aceite .

Cuando comience a hervir añadir la calabaza .

Dejar cocer durante unos 20 minutos .

Comprobar pinchando con un tenedor que está tierna .

Retirar del fuego y batir con una batidora .

Añadir el bacalao troceado .

Poner al fuego, salpimentar, añadir el jengibre y dejar cocer durante unos 5 minutos hasta que al bacalao esté hecho .

Servir caliente .

.