

# *Puré de calabaza*

## Ingredientes:

- 1 kilo de calabaza limpia y pelada
- 2 puerros
- 1 diente de ajo machacado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 litro de caldo de verduras
- sal y pimienta



## Preparación:

Cortar la calabaza ya pelada en trozos pequeños.

En una cacerola grande poner a fuego lento el aceite junto con el ajo machacado y los puerros cortados en rodajas.

Cuando se haya ablandado todo añadir el comino y el jengibre y remover durante un minuto.

Añadir la calabaza, la sal y la pimienta al gusto.

Añadir el caldo y subir el fuego. Hay que dejar hervir todo hasta que la calabaza esté hecha (aprox. media hora).

Batir bien y añadir un poco de agua o caldo si es necesario para dejar la textura deseada.