



# Atelier de Cocina

## CREMA DE CALABAZA CON RAVIOLIS DE POLLO EN PEPITORIA (4 PAX)



### **Ingredientes:**

#### **Para la crema de calabaza:**

400 grs. calabaza  
1 pieza de cebolleta grande  
1 pieza de zanahoria  
1 dl de aceite de oliva  
30 grs. mantequilla  
1 litro de caldo de verduras  
Sal  
Pimienta

#### **Para el aceite:**

1,5 dl de aceite de oliva  
20 grs. de hierbas variadas (cebollino, perejil, estragón)



# Atelier de Cocina

## Para los ravioli:

1 pieza calabacín

## Para la decoración:

2 lonchas jamón ibérico

Almendra en granillo previamente tostada

Sal y pimienta

## **MISE EN PLACE:**

1. Cortar en bastones el jamón ibérico.
2. Limpiar todas las hortalizas (calabaza, zanahoria, patata y cebolleta grande) y cortarlas en dados medianos.
3. Elaborar la pepitoria (según receta)
7. Pelar, cuadrar y cortar el calabacín en tiras finas (picar los recortes en tiras finas para guarnecer el plato).

## **ELABORACIÓN:**

### Para la crema:

Calentar en una cacerola grande 1 dl de aceite de oliva y 30 g de mantequilla y, cuando estén calientes, añadir las hortalizas picadas. Rehogar a fuego suave 20 min aproximadamente, revolviendo constantemente.

Cubrir con caldo de verduras, echar sal, un poco de pimienta blanca y dejar cocer 25-30 min, hasta que todas las hortalizas estén bien blandas.

Retirar del fuego, reservar casi todo el caldo en una jarra y triturar las hortalizas con un poco de caldo con una túrmix (o en una thermomix). Añadir más caldo de cocción según lo vaya pidiendo hasta obtener una crema suave y ligera. Por último rectificar el punto de sal y pimienta.

### Para el aceite:

Templar 1,5 dl de aceite de oliva en un cazo, añadirlo sobre las hierbas, triturar y poner a punto de sal.



# Atelier de Cocina

## Para la pepitoria:

Receta pollo en pepitoria.

Sacar la carne de los huesos del pollo y mezclarla con un poco de salsa (tiene que estar bien espesa).

## El confitado del calabacín:

Confitar a fuego muy suave las láminas de calabacín unos minutos hasta que estén tiernas (con aceite de girasol durante unos 8 min). Retirarlas entonces y escurrirlas bien. En el mismo aceite, confitar los bastones de calabacín hasta que estén al dente. Retirar de igual manera y reservar.

## Los raviolis:

Formar unos raviolis, colocando dos láminas de calabacín en forma de cruz, añadiendo a continuación un poco de carne de pollo y cerrando como si fuera un *ravioli* (singular de raviolis en italiano).

En una sartén dorar levemente los bastones de jamón con un chorrito de aceite.

## **PRESENTACIÓN:**

Repartir la crema en platos soperos de presentación (puede presentarse también en una jarra al lado del plato sopero), añadir dos raviolis calientes por encima y decorar con un poco de aceite de hierbas aromáticas, con un poco de almendra tostada y con unos bastones de jamón.