

FARDELITOS DE CALABACIN RELLENOS DE CALABAZA Y CEBOLLA CON SALSA DE PUERRO



INGREDIENTES:

1 calabacín

150 g calabaza

1 cebolla dulce

1 diente ajo

1 puerro

Nata o leche

Aceite oliva

Sal

Cebollino picado o unos germinados

ELABORACION:

Picamos la cebolla y la calabaza en juliana. En una cazuela con aceite de oliva ponemos a pochar la cebolla y el diente de ajo picado suavemente. Al de 5 min añadimos la calabaza laminada y dejamos pochar todo junto hasta que quede todo bien guisado y blandito. Añadimos sal.

Para la salsa de puerro limpiamos el puerro y lo picamos en daditos pequeños. Lo pochamos con un poco de aceite, procurando usar lo menos posible. Cuando este pochado añadimos un vaso de nata y sal. Lo dejamos hervir unos minutos hasta que nos coja la consistencia deseada. Si nos queda muy espeso podemos aligerarlo con un poco de leche. Si no tenemos nata lo podemos ligar con una cucharada de harina y después añadiéndole leche. Trituramos.

Laminamos los calabacines con la piel en vertical. Le añadimos sal y lo pasamos por la plancha vuelta y vuelta. Colocamos las láminas superpuestas en forma de cruz. En el centro colocamos un montoncito del guiso de calabaza y recogemos los extremos de las láminas hacia el centro, formando fardelitos.

Los colocamos en el plato y salseamos con la salsa de puerro. Decoramos con cebollino o unos germinados. También podemos añadir un caramelo de vino cortado con aceite de girasol.