

RECETA



ZAPALLO AMERICANO CON SALSA DE SALVIA PICANTE

INGREDIENTES (10 RACIONES)

- 2 kg de zapallo
- 200 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 40 g de jengibre
- 40 ml de aceite de colza
- sal, pimienta blanca
- 200 ml de caldo de verduras
- 200 ml de crema de leche
- 30 g de salvia fresca
- 50 g de ensalada de rúcula fresca
- 250 g de tomates cherry
- 1040 g de Hash Brown Bites (8 unidades por persona)

PREPARACIÓN

1. Pelar el zapallo y cortarlo en cubos pequeños.
2. Pelar la cebolla, el ajo y el jengibre y picarlos finamente.
3. Cocinar brevemente el zapallo en el aceite de colza hasta que se dore. Añadir la cebolla, el ajo y el jengibre y saltearlos brevemente. Sazonar al gusto con sal y pimienta.
4. A continuación, añadir el caldo de verduras y la crema de leche y hervir hasta que los ingredientes estén al dente.
5. Picar finamente la salvia y la rúcula, cortar los tomates cherry por la mitad y mezclarlo todo justo antes de servir.
6. Freír los Hash Brown Bites durante 3-5 minutos en una freidora a 175 °C o unos 15 a 20 minutos en el horno a 220 °C.

PRESENTACIÓN

Servir el zapallo en un plato hondo y añadir los Hash Brown Bites por encima.