

## Crema de calabaza y Queso Manchego Las Terceras



### INGREDIENTES

- 600 gr de calabaza sin piel ni pepitas
- 80 gr de Queso Manchego Curado DOP Las Terceras rallado (más unas cuñas para decorar)
- 1 patata mediana
- 1 cebolla
- 200 ml nata para cocinar
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN:

En una cazuela, cocinamos al vapor la calabaza troceada a dados para reblandecerla un poco.

Mientras, pelamos y cortamos la patata y la cebolla en pequeños trozos y ponemos en una sartén a fuego lento con un poco de aceite y una pizca de sal.

Rehogamos la calabaza en la sartén para integrar los sabores durante 10 minutos removiendo continuamente.

# LAS TERCERAS

Pasado ese tiempo, añadimos la nata para cocinar y dejamos que se cocine a fuego lento durante 20 minutos aproximadamente sin dejar de remover.

Añadimos el queso manchego curado DOP Las Terceras rallado a la sartén y seguimos removiendo hasta que se disuelva.

Trituramos los ingredientes con una batidora hasta conseguir una textura homogénea y rectificamos de sal y pimienta al gusto.

Para servir la crema la llevamos de nuevo a ebullición, la sacamos del fuego y la servimos en cuencos. Adornamos con unas cuñas de Queso Manchego curado DOP Las Terceras.