

Juan José Osorio Pradilla

Crema de ahuyama con queso feta y tomates cherry al horno

Ingredientes

400 Gr.
Ahuyama

50 Gr.
Zanahoria

5 Gr.
Cebolla Larga

10 Gr.
Cebolla Blanca

1 Gr.
Ajo

2 Gr
Azúcar.

1 Gr.
Sal

1 Gr.
Pimienta

60 Gr.
Tomate Cherry

20 Cc
Aceite De Oliva

1 Gr.
Tomillo

1 Gr.
Orégano

60 Gr.
Queso Feta Duro

10 Gr.
Remolacha.

20 Cc
Suero Costeño

1gr
Germinados

3 Unidades
Flores Comestibles



Crema De Ahuyama

1. Lavar y pelar la ahuyama. 2. Cortar y retirar las semillas. 3. Cocinar la ahuyama y la Zanahoria en un fondo de verduras por 30 min. 4. Cortar en dados la cebolla 5. Picar finamente el ajo. 6. Dorar la cebolla y el ajo 7. Licuar todos los ingredientes 8. Llevamos nuevamente a cocción por 10 min. O hasta que esta esté cremosa y reduzca un 30%. 9. Sal pimentar.

Tomates Cherry Al Horno

1. Lavar y cortar los tomas cherry a la mitad. 2. Agregar aceite de oliva, Tomillo, orégano, sal, pimienta y azúcar. 3. Llevar al horno por 2 hr. Aprox. A 60 grados o hasta que estos estén deshidratados.

Queso Feta

1. Cortar cubos de queso feta duro. 2. Flamear con soplete por todas sus caras creando un poco de quemado en el.

Montaje De Crema

En una cazuela agregar la crema de ahuyama, colocar dos círculos de suero, con un palito llevar hacia adentro y así crear la flor y en cada uno de los espacios intercalar los tomate cherry y el queso feta dorado. En el centro colocar unas julianas de remolacha fritas y unos germinados, también podemos agregar flores comestibles.