



Espuma de calabaza asada



Ingredientes

- 300g de carne de calabaza asada (Calabaza asada con sal, pimienta negra, aceite, mantequilla. Puede ser en papillote.)
- 180g de caldo de verduras o de pollo.
- 25g de harina de arroz glutinoso.
- 1g de sal



Espuma de calabaza asada

Preparación

1. Cocer la harina con el caldo.
2. Triturar todo muy bien y colar.
3. LLenar el sifón y cargar con gas.
4. Calentar el sifón a 70°C en un baño maría.
5. Servir en una parrillada de verduras.