



# CREMA DE CALABAZA CON QUESO AZUL Y CABEZADA DE CERDO CON MANZANAS ESPECIADAS

## INGREDIENTES:

- 50g de apio en trozos
- 100g de puerro
- 200g de cebolla en trozos
- 100 g de aceite
- 1 pellizco de sal y otro de pimienta
- 1 kg de carne de cerdo deshuesada en filete y salpimentada
- 30g de nueces
- 20-30g de caramelo líquido
- 400-500g de manzana Golden
- Un pellizco de canela molida
- 2 pellizcos de jengibre en polvo
- 2 pellizcos de clavo molido
- 2 pellizcos de nuez moscada molida
- 2 pellizcos de anís en grano
- 15g de azúcar moreno
- 30g de vino dulce (moscatel, oporto, etc)
- 20g de mantequilla
- 2 cucharaditas de maicena
- 800g de calabaza limpia troceada
- 1000g de caldo de verdura o agua con sal
- 100g de queso cremoso
- 80g de queso azul
- Cebollino para decorar

## PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el apio, el puerro, la cebolla, el aceite, la sal y la pimienta y trocear **2seg/vel 5**. Sofreír **6min/120°C/vel cuchara**.
2. Colocar un cuadrado de papel film y rociar con un chorrito de caramelo líquido. Colocar la carne salpimentada encima y extender la mitad del sofrito por encima de la carne. Añadir las nueces. Enrollar la carne apretando bien. Hacer rodar el rollo sobre la superficie de trabajo sujetando bien los extremos para que quede bien sellado. Colocar el rollo en la bandeja varoma y reservar.
3. Cortar las manzanas en láminas. Poner la manzana en una bolsa de asar y espolvoree con canela. Las especias, el azúcar, el vino y la mantequilla. Cerrar la bolsa y mover la manzana para que se impregne de todas las especias. Poner la bolsa en el recipiente Varoma y reservar.
4. Añadir la calabaza y el caldo al resto del sofrito que ha quedado en el vaso, colocar el Varoma en su posición y programar **40min/varoma/vel cuchara**.
5. Retirar el varoma y añadir los quesos, la sal y la pimienta, programar **1 min/vel 10**. Servir decorando con cebollino y un chorrito de aceite.
6. Colocar el rollo en una fuente para recuperar el líquido, retirar el film y colocar la carne en una tabla.
7. Verter el líquido en el vaso previamente aclarado y añada la maicena. Mezclar 10seg/vel5 y programar 6min/100°C/vel1,5. Retirar a una salsera.
8. Cortar la carne en rodajas, colocarlas en una fuente y servir con la salsa.

**Silvia Gómez del Pulgar Álvarez**

Agente Comercial Thermomix Nº 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com