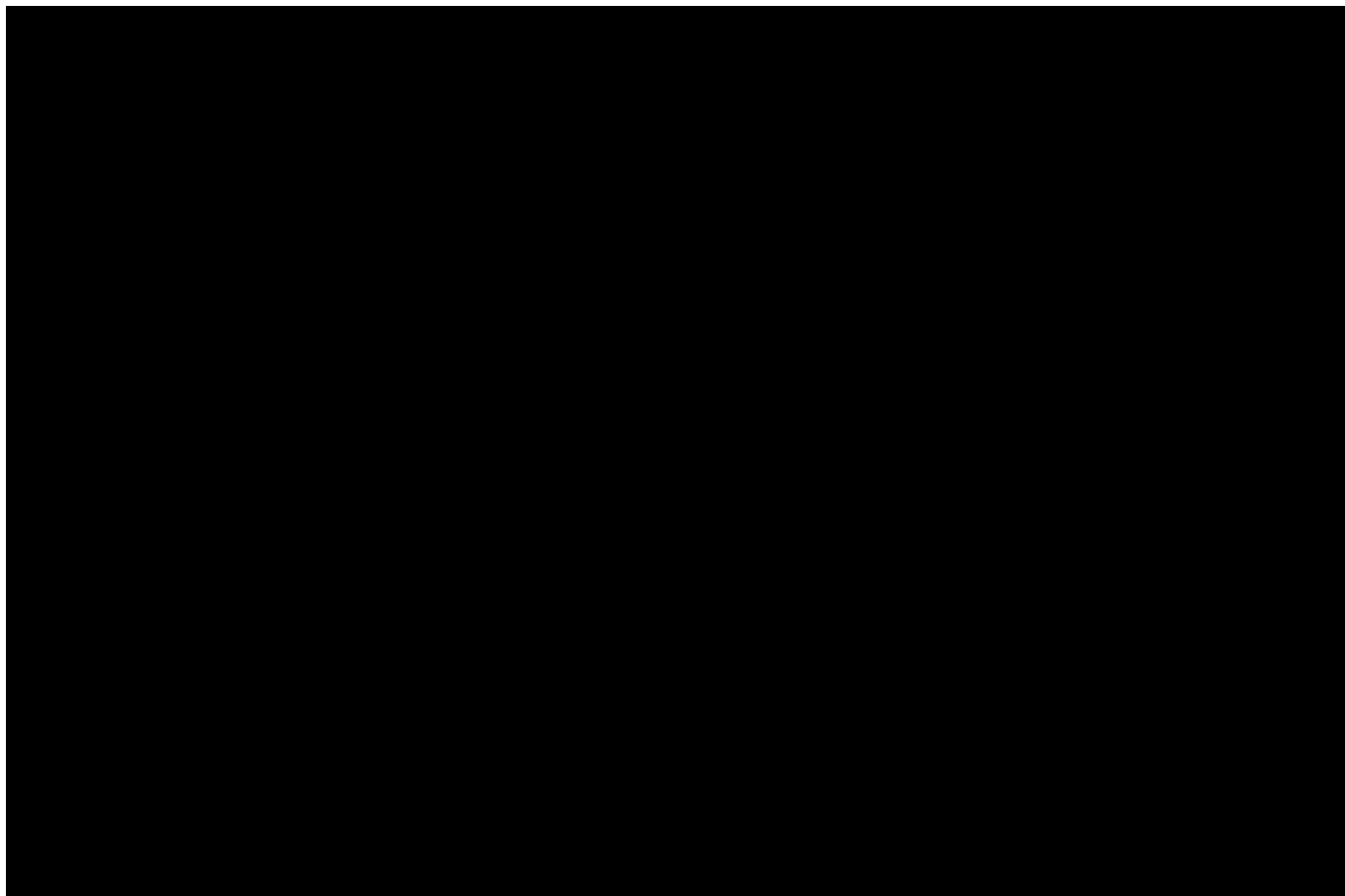




	Claudia Paolini
	6-8
	40 minutos (aprox.)
	700gr de Calabaza cortada y pelada 100gr de Cebolla 2 dientes de Ajo 400gr de Leche de coco 300ml de Agua o caldo 2 cucharadas soperas de Aceite de coco 2 cucharaditas de Curry o cúrcuma 1 cucharadita de Jengibre rallado o en polvo 1 pizca de Pimienta 1 cucharadita de Sal marina

Hola! Hoy publicamos esta receta para que preparéis en casa una rica sopa thai de calabaza con curry y leche de coco. Nos enseña a prepararla [Claudia Paolini](#), y con ello, nos acerca un

pedacito de Tailandia, puesto que este tipo de sopas, es un básico de su gastronomía, con su mezcla de sabores y olores



	Recetas Cui sine
	18 unidades
	10 minutos (aprox.) Horneado: 20 minutos (aprox.)
	300gr de Calabaza asada 100gr de Azúcar blanco 100gr de Azúcar moreno 250gr de Harina 3 Huevos L 4 sobres de gasificante (2 morados y 2 blancos) 50gr de Aceite de oliva (que no sea muy potente de sabor) 50gr de Aceite de girasol ½ cucharadita de canela (podéis poner menos, o no poner si no os gusta) Pepitas de chocolate

Hola! Como ya os comentaba hace unos días en otra entrada, me regalaron unas calabazas de un huerto familiar. Y me he animado a preparar con ellas cositas dulces como unas [marquesas](#)

velocidad 6, 1 minuto.



4. A continuación, ponemos en marcha el robot con velocidad 6 y vamos añadiendo los huevos por el bocal. Añadimos el primero, y hasta que no creamos que está bien integrado, no añadiremos el siguiente y así. Batiremos durante 3 minutos aprox.



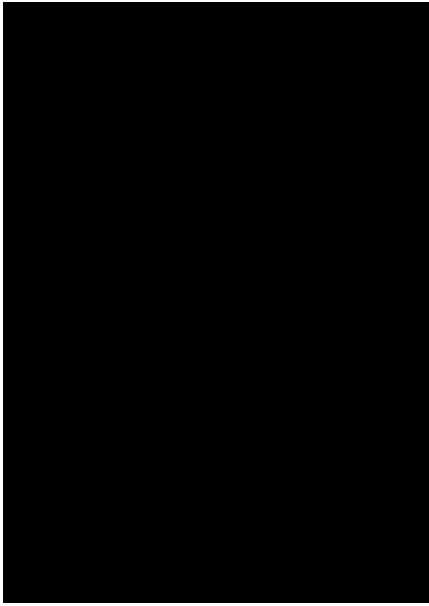
5. Añadimos el aceite y tamizamos la harina sobre el bol. Añadimos los cuatro sobres de gasificantes y programamos velocidad 4, 30 segundos. Terminamos de mezclar con la espátula.



6. Añadimos las pepitas de chocolate en cantidad al gusto, dejando algunas para poner en la superficie antes de hornearlas. Mezclamos con movimientos suaves con la espátula. Podemos rebozarlas antes por un poquito de harina, retirando el exceso y así no se irán al fondo.

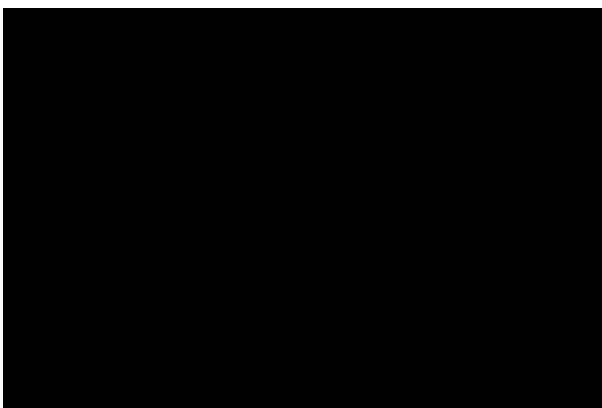
7. Preparamos nuestro molde para magdalenas con las capsulas de papel y vamos repartiendo la mezcla del bol en ellos,

llenándolos hasta prácticamente el borde del papel. Ponemos algunas pepitas de chocolate encima de cada magdalena.



8. Abrimos el horno y metemos los moldes con las magdalenas. Cerramos y bajamos la temperatura a 180°. Cocemos durante 20 minutos aprox. (el tiempo dependerá de nuestro tipo de horno)

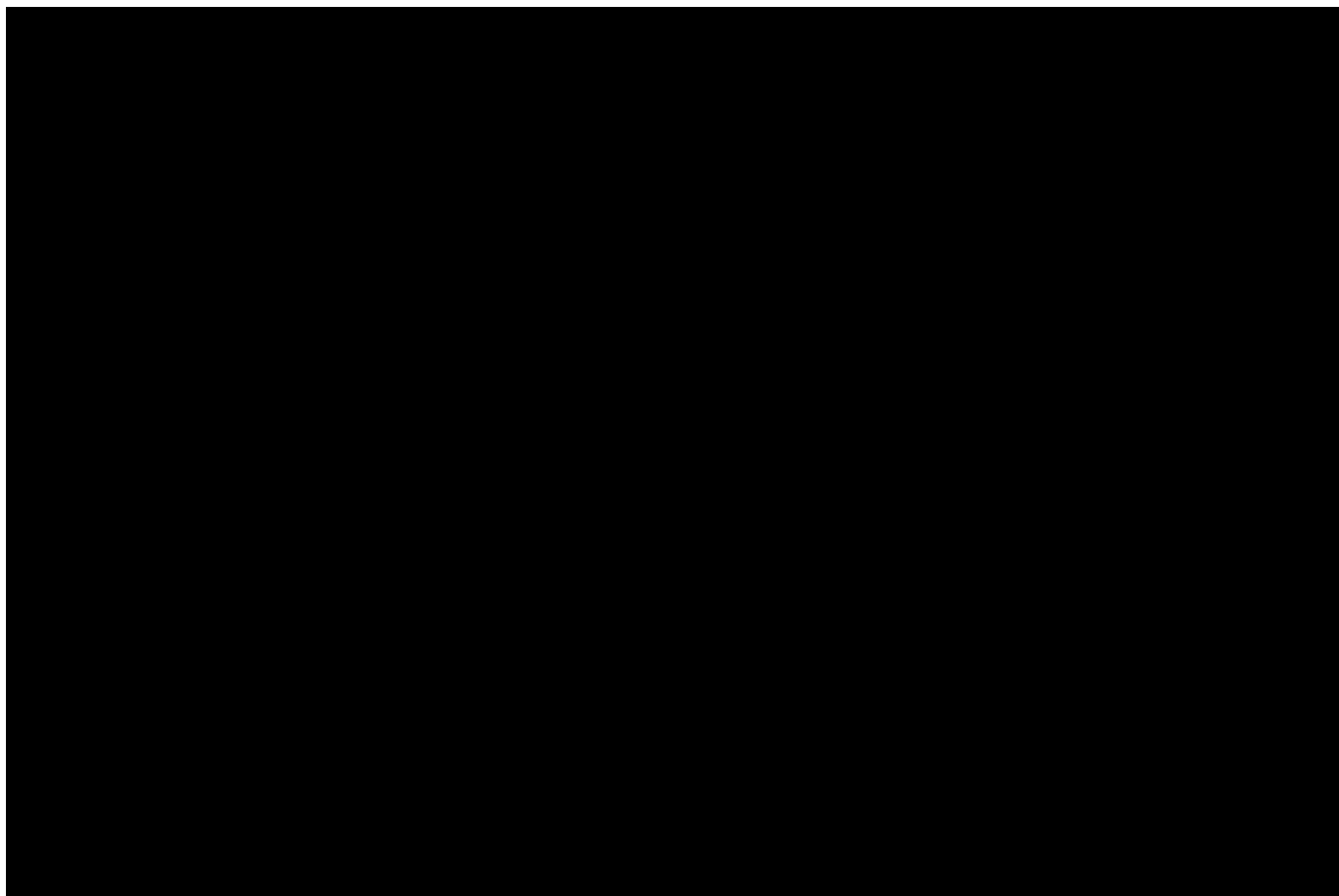
9. Sacamos del horno y sin quemarnos, sacamos de los moldes y dejamos enfriar nuestras magdalenas sobre una rejilla.



Si no tenemos moldes para magdalenas, podemos meter las capsulas de papel en flaneras metálicas o flaneras desechables.

Las pepitas, las podemos sustituir picando una tableta de chocolate si no tenemos a mano en ese momento.

Los sobres de gasificante, los encontramos sin problema en el supermercado, junto a la levadura y demás.



	RecetasCui si ne
	4
	5 minutos (aprox.) Horneado: 40 minutos

	350gr de Calabaza 11gr de Levadura quí mica 250gr de Almendra molida 100gr de Azúcar Ralladura de la piel de 1 limón (sin la parte blanca) 80gr de Harina 1 pizca de Sal Azúcar glass para espolvorear la superficie
--	---

Hola! Hace un par de semanas que me dieron calabazas, pero de las que mola que te den, de las que salen de la tierra y no de las que te dejan sin plan

Quitando el haberme tenido que pegarme con ellas para pelarlas y hacerlas trozos, he podido disfrutar preparando varias recetas como [arroz con calabaza asada al tomillo](#), o [espaguetis con salsa de calabaza y pepinillos](#), pero me apetecía también aprovecharlas para hacer algún postre.

Para navidad, solemos hacer [marquesas](#), que es un dulce típico de almendra, que en nuestra casa nunca falta por esas fechas. Viendo en Twitter ([pulsa aquí para ver nuestro perfil](#)) una receta de Eva Arguiñano donde enseñaba a hacerlas con calabaza, me faltó tiempo para pinchar en el enlace, ver qué ingredientes necesitaba y ponerme a adaptar la receta para hacerla con nuestro robot.

1. Pelamos la calabaza, la cortamos en dados, la envolvemos en papel de plata y la ponemos en la bandeja del horno. La asamos a 180° durante 15-20 minutos o hasta que se ablande.

2. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar, ponemos en el bol el azúcar y la ralladura de limón. Pulverizamos con velocidad 12, 1 minuto.



3. Añadimos la calabaza asada y trituramos con velocidad 12, 2 minutos, o hasta obtener un puré fino.



4. Mezclamos la harina con la levadura y tamizamos sobre el bol.

5. Añadimos la almendra molida y la pizca de sal. Programamos velocidad 6, 30 segundos aprox. Terminamos de mezclar con la espátula, nos quedará como una pasta.



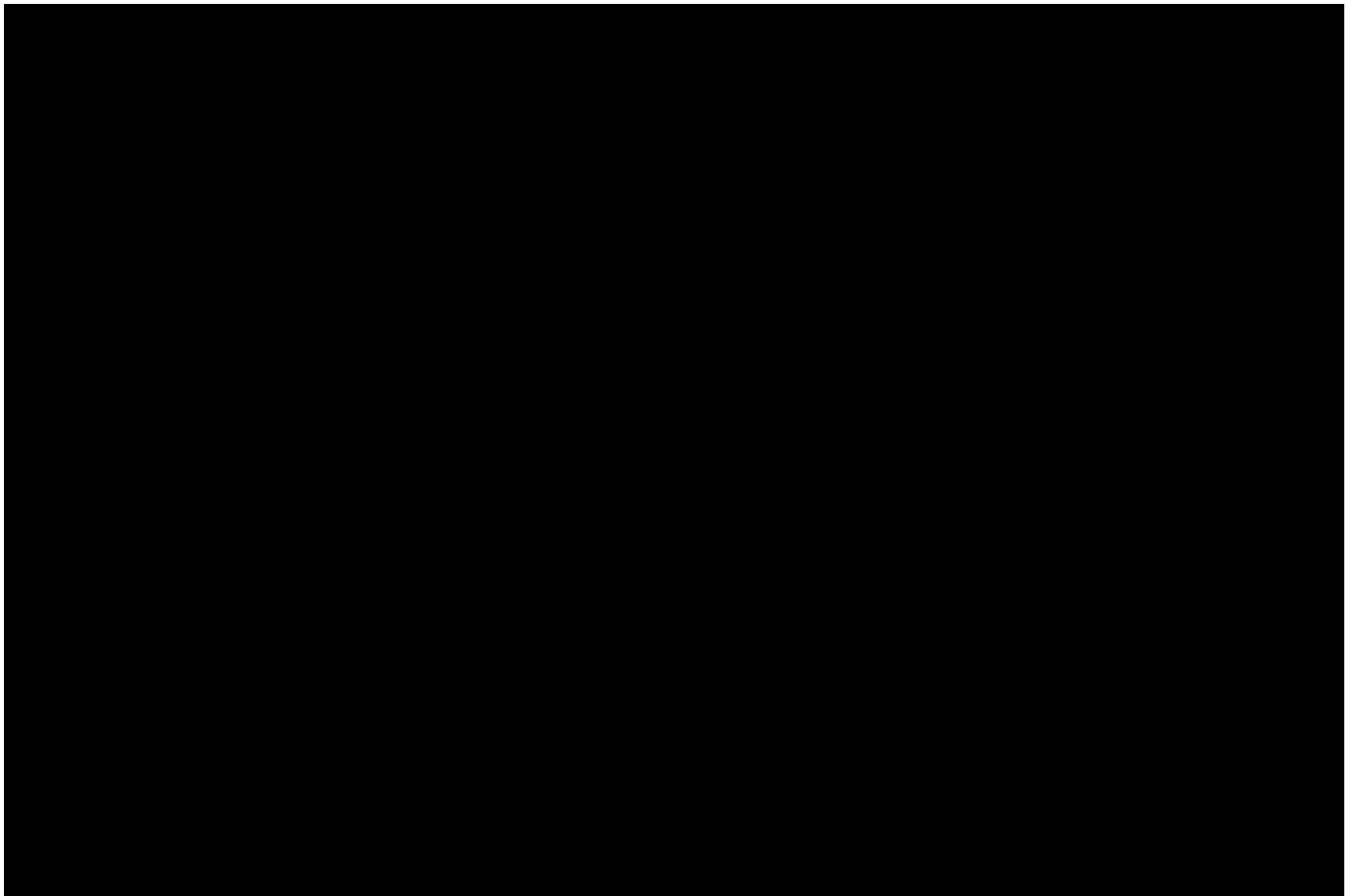
6. Colocamos esta mezcla en el molde, si no es antiadherente, lo engrasaremos con un poquito de mantequilla y espolvorearemos con harina. Yo lo he repartido en dos moldes de silicona tipo plumcake y no ha hecho falta engrasarlos.

7. Horneamos con el horno precalentado a 180° durante 20-25 minutos. El tiempo dependerá del tipo de horno.

8. Sacamos del horno y dejamos que se enfríe sobre una rejilla.

9. Una vez frío, cortamos en porciones y espolvoreamos con [azúcar glass](#). Podemos hacerlo a través de un colador para que aún caiga más fino.

Podemos decorar con unas hojitas de menta y frutos rojos, como nos sugieren en la receta original.



	Recetas Cui sine
	3- 4
	40 minutos aprox. (más enfriado)
	1 Puerro Aceite de oliva 500gr aprox. de Calabaza limpia 1 Zanahoria La piel de una naranja 1 pastilla de Caldo 700ml aprox. de Agua Sal Pimienta Jengibre molido

Hola! Llega el calor y con ello se abre la temporada de gazpachos, cremas frías y demás platos para refrescarnos a la

hora de comer. Nada apetece más que llegar a casa a medio día, abrir la nevera y tener esperándote un entrante refrescante como es el caso de esta crema fría de calabaza al toque de naranja para ir abriendo boca. Una maravilla vaya!

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol el puerro en rodajas (sólo la parte blanca) añadimos un par de cucharadas de aceite y programamos cocción lenta P1, 130°, 5 minutos (sin el tapón)



2. Troceamos la calabaza y la zanahoria y lo añadimos al bol. Añadimos también la piel de la naranja, una pizca de jengibre molido, pimienta al gusto, la pastilla de caldo y agua. Programamos velocidad 2, 100°, 35 minutos.

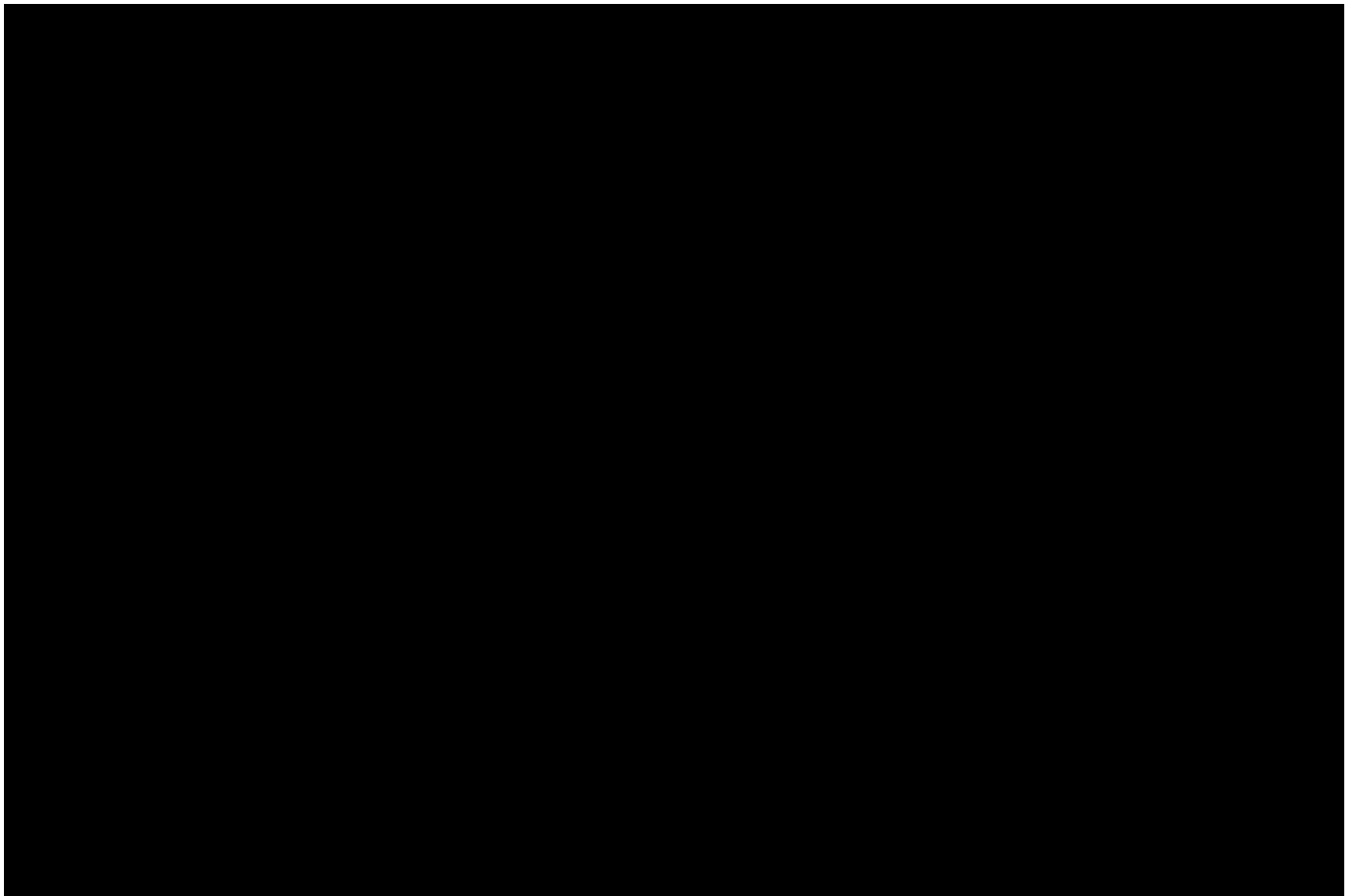


3. Finalizado el tiempo, abrimos y retiramos la piel de naranja. Cambiamos el mezclador por la cuchilla ultrablade y ponemos el tapón. Trituramos con velocidad 10-12, 3 minutos aprox.



4. Comprobamos la textura y si hace falta, añadimos un poquito más de agua hasta que esté con un espesor que nos guste. Probamos de sabor y si es necesario, corregimos de sal.

5. Ponemos en un recipiente que podamos tapar, dejamos que se temple un poco a temperatura ambiente y llevamos a la nevera para que se enfríe.



	Recetas Cui si ne
	4
	30 minutos (aprox.)
	220gr aprox. de Calabaza ½ Cebolla 1 diente de Ajo 150ml de Cerveza negra 60gr aprox. de Pepinillos Sal Pimienta Aceite de oliva

Hola! La primera vez que hice esta salsa de calabaza y pepinillos, fue para comer con unos espaguetis. Y la verdad que no me pudo gustar más. La descubrí en un libro de cocina vegana y desde entonces forma parte de mi recetario.

Os dejamos con su elaboración, es muy sencilla de preparar, y el resultado es divino!

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol el ajo picado y la cebolla en trozos; no hace falta que sean muy pequeños, puesto que luego lo vamos a picar todo. Añadimos 1