

## Crema de zapallo butternut con ostiones y aceite de trufa



### ESTA RECETA ES

- para toda la familia especial para niños ideal para recibir
- para cocinar rápido con sabores marcados

### Ingredientes (para 4 personas)

500g de carne de zapallo butternut  
1 cebolla  
12 ostiones del sur sin coral congeladas  
30g de mantequilla  
Aceite de oliva con trufa negra aix&terra  
Sal, pimienta, perejil

### Preparación

Sacar los ostiones y dejarlos descongelar en 2/3 leche 1/3 agua (así quedan más tiernas)

Cortar la cebolla y poner en una olla con la mitad de la mantequilla, cocer a fuego lento por 3-4 minutos. Reservar.

Cortar el zapallo en cubos y ponerlos en la olla junto con las cebollas, rellenar de agua caliente y dejar cocer entre 20-25 minutos (hasta que el zapallo este blando)

Una vez cocido, poner todo en la licuadora y reservar.

Cocer los ostiones descongelados en un sarten con el resto de la mantequilla, sal y pimienta. Saltear unos minutos de cada lado a fuego fuerte.

Servir en platos individuales la crema de zapallo, adjuntar unos ostiones en cada plato, un poquito de aceite de oliva con trufa aix&terra y un poco de perejil.