

Calabaza al curry con pancetta, puerros y pipas de calabaza tostadas

🍽️ Raciones para 6 personas 🟢 FÁCIL ⌚ Prep 30 minutos 🕒 Cocción 25 minutos

Para conseguir un plato de temporada con un estilo internacional, prepare una calabaza con un aromático curry, una cremosa leche de coco y la sabrosa pancetta. Reserve las pipas de calabaza y tuéstelas para realzar el plato con un toque crujiente de frutos secos.

Ingredientes

1 calabaza mediana, de unos 900 g
1 y 1/2 cucharadita(s) [Ducros Curry](#)
1 cucharadita(s) [Ducros Ajo](#)
1 cucharada(s) sopera(s) de mantequilla derretida
75 g de pancetta, en trozos
100 g de puerros, a rodajas
1/2 vaso de leche de coco

Preparación

PASO 1

Pele la calabaza quítele las pipas y córtela en dados de unos 1.5 cm (unos 5 vasos). Reserve las pipas de calabaza. Mezcle el curry y el ajo picado en un bol pequeño. Remueva las pipas de calabaza la mantequilla y 1 cucharadita (5 ml) de la mezcla de condimentos en un bol mediano para que queden bien cubiertas. Extiéndalas en una sola capa sobre una bandeja de horno grande.

PASO 2

Introdúzcalas en un horno precalentado a 180 °C durante 25 minutos o hasta que las pipas estén ligeramente tostadas y crujientes habiéndolas removido a los 15 minutos. Resérvelas.

PASO 3

Mientras tanto ponga a calentar una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto. Incorpore la pancetta; cocine y remueva durante 5 minutos o hasta que se dore. Añada la calabaza; cocínela a fuego medio durante 10 o 12 minutos o hasta que esté tierna removiendo de vez en cuando. Agregue los puerros y el resto de la mezcla de condimentos; cocínelo todo removiendo durante 4 minutos. Incorpore la leche de coco. Retírelo del fuego. Adórnelo con las pipas de calabaza tostadas.

