



Σούπα γλυκιάς κολοκύθας βελουτέ με λουκάνικο chorizo και αυγό ποσέ

Απολαυστική σούπα γλυκιάς κολοκύθας με πικάντικη γεύση και βελούδινη υφή δροσερή

by Alex Tsiotinis

Υλικά

Για τη σούπα

1 κολοκύθα hokkaido
(περίπου 600g)
1 κρεμμύδι
½ σκελίδα σκόρδο
30g ελαιόλαδο
200g κρέμα γάλακτος
35%
500g ζωμό κοτόπουλο
(ή νερό)

Για τη γαρνιτούρα

1 αυγό / άτομο
αλάτι,
ξύδι λευκό
100g κολοκύθα
25g λουκάνικο chorizo
80g καλαμπόκι
προβρασμένο
100g χωριάτικο ψωμί
σε φέτες

Εκτέλεση

Σούπα

- Ξεφλουδίζουμε την κολοκύθα, την κόβουμε σε μισοφέγγαρα και στη συνέχεια κάθε κομμάτι σε χοντρές φέτες.
- Ξεφλουδίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τα κόβουμε σε λεπτές φέτες.
- Ζεσταίνουμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Μόλις ζεσταθεί ρίχνουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- Τσιγαρίζουμε για 3-4 ' χωρίς να πάρουν χρώμα.
- Ρίχνουμε την κολοκύθα και ανεβάζουμε την ένταση της φωτιάς. Τσιγαρίζουμε άλλα 3- 4' και αλατίζουμε.
- Σβήνουμε με το ζωμό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.
- Μαγειρεύουμε για περίπου 20'.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο. Χτυπάμε με ένα ραβδομπλέντερ μέχρι να έχουμε λεία και βελούδινη υφή.

Γαρνιτούρα

- Ζεσταίνουμε νερό σε ένα μικρό κατσαρολάκι, μαζί με αλάτι και ξύδι.
- Μόλις πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά (να κοχλάζει όμως) σπάμε μέσα το αυγό και το περιστρέφουμε με ένα κουτάλι ώστε να καλύψει το ασπράδι τον κρόκο.
- Βράζουμε για 3'.



- Με μια τρυπητή κουτάλα αφαιρούμε το αυγό από την κατσαρόλα και το κρατάμε σε ταψάκι με λίγο λάδι μέχρι το σερβίρισμα.
- Κόβουμε σε κύβους το λουκάνικο chorizo και την κολοκύθα.
- Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι και ρίχνουμε 20g ελαιόλαδο. Τσιγαρίζουμε το chorizo, και την κολοκύθα για 4- 5' μέχρι να μαγειρευτεί.
- Προσθέτουμε και το καλαμπόκι και αφήνουμε στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.
- Κόβουμε σε κύβους το ψωμί, το τοποθετούμε σε ένα μπολ μαζί με αλάτι, πιπέρι και ελαιόλαδο. Το απλώνουμε σε ένα ταψάκι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180ο μέχρι να τραγανήσει.

Σερβίρισμα

Τοποθετούμε σε ένα πιάτο τη γαρνιτούρα, από πάνω το αυγό και περιχύνουμε με τη ζεστή σούπα κολοκύθας.

Tip

Αν μας είναι δύσκολο να ποσάρουμε αυγά, τοποθετούμε σε ένα μπολ ένα κομμάτι διάφανη μεμβράνη. Μέσα σε αυτήν σπάμε ένα αυγό και την κλείνουμε σαν μπαλονάκι. Ρίχνουμε όπως είναι τη μεμβράνη μέσα σε νερό που βράζει για 4- 5'.