

Crema de calabacín con cebolla caramelizada y manzana ácida.

Ingredientes

Para 4 personas

- Cebolla**2**
- Manzanas**1**
- Patatas**2**
- Semillas de sésamo para decorar
- Cilantro fresco unas hojitas
- Calabacín**750 g**

Modo de hacer

Para preparar esta crema, tenemos que ir **haciendo los procesos paso a paso**, para que cada ingrediente esté en su punto y pueda aportar el sabor exacto que buscamos. Comenzamos con la cebolla que picamos en brunoise y dejamos pochar a fuego muy lento hasta que se caramelice. Recordad los **trucos** que os dábamos aquí para conseguir [caramelizar la cebolla en sus propios azúcares](#) en poco tiempo.

Mientras se carameliza la cebolla, pelamos los calabacines y los troceamos, haciendo más tarde la misma operación con la patata y la manzana, para evitar que se oxiden. Cuando la cebolla está comenzando a tostarse, vamos incorporando primero los calabacines, dejando que se rehoguen durante unos 2 o tres minutos para continuar con la patata.

Tras unos cinco minutos, añadimos agua suficiente para cubrir (unos 400 ml) y la patata troceada, poniendo todo a cocer durante unos 15 minutos, hasta que la patata esté casi cocida. En ese momento, **incorporamos la manzana y dejamos cocinar otros cinco minutos**, procediendo a triturar hasta obtener una crema de sabor intenso. Si tenéis **Thermomix**, podéis hacer todo el proceso en la máquina.

Magdalenas de chocolate

Ingredientes

- 200 gr. de harina floja de repostería
- 70 gr. de cacao puro en polvo
- 10 gr. de levadura en polvo
- 125 gr. de azúcar blanco
- 3 huevos
- 50 ml. de leche entera
- 100 ml. de aceite de oliva virgen extra suave
- Moldes de silicona para magdalenas (opcional)
- Moldes de papel rizado para magdalenas
- Vuestros bombones de chocolate negro preferidos (en este caso unos del 70%)
- 50 gr. de pepitas de chocolate negro

Preparación

1. En un bol grande batimos los huevos con unas varillas, con movimientos rápidos y envolventes, procurando que nos quede el batido esponjoso y aireado.
2. Añadimos ahora poco a poco el azúcar mientras seguimos batiendo y mezclando de la misma manera. Toca el turno del aceite, lo vertemos despacio y lo vamos mezclando con el resto de ingredientes.
3. Seguimos el mismo proceso con la leche, luego la harina y el cacao tamizados (pasados por el colador y que previamente hemos mezclado en otro bol) y finalmente la levadura química. Metemos la mezcla en el frigorífico y mientras se enfría colocamos los moldes de silicona sobre la bandeja. Colocamos el papel rizado dentro de ellos.
4. Antes de verter la mezcla en los moldes, le damos una pequeña batida ya que con el frío se habrá espesado un poco.