## Mantequilla de calabaza con especias

Al chico le gustan los dulces, ¿no?... Tartas, pasteles, mermeladas, gelatina, trozos de panal con miel... ¿Habéis probado a ponerle un pellizco de sueñodulce en la leche? Sólo un pellizco, lo justo para calmarlo y acabar con esos putos temblores.

Festín de Cuervos



**Suave mantequilla**, hecha a partir de una **calabaza** pequeña asada lentamente en el horno, los sabores de la temporada. **Canela, jengibre, nuez moscada y clavo** completan el maridaje clásico. Es cálida y reconfortante, a pesar del conocimiento de que, con la aparición de las calabazas, se acerca el invierno.

Mientras que la mantequilla de calabaza no se menciona específicamente, el Valle sí es conocido por producir calabazas. Dada la impredecible escena política que atraviesa Poniente, imagino que una cocinera inteligente guardaría cualquier cosa que cayera en sus manos, desde calabaza enlatada a su pariente más elegante. Sabemos por los libros que **el pequeño Robalito Arryn adora los dulces** y puedo imaginármelo fácilmente devorando más que su porción de mantequilla de calabaza con especias para desayunar, mientras que Alayne mordisquearía elegantemente un pedazo de pan tostado con apenas una raspadura en la parte superior.

## <u>Ingredientes</u>

- ★ 1 calabaza pequeña, de unas 4 libras (1,600 kg)
- ★ 1/4 taza de jarabe de arce o miel (pero definitivamente mejor arce)
- ★ 1-2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- ★ 1 taza de azúcar moreno
- ★ 1/4 taza de zumo de manzana
- ★ 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- ★ 2 cucharaditas de canela molida
- ★ 1 cucharadita de jengibre molido
- ★ 1 pizca cada nuez moscada, clavo de olor

Precalienta el horno a 180º y forra un molde pequeño para horno con papel de aluminio o papel de horno. Coloca la calabaza en el molde y ásala en el horno hasta que esté muy blanda y empiece a desplomarse. Retira del horno.

Cuando la calabaza se haya enfriado, rebánala. Quítale las semillas (ison deliciosas asadas!) y separa la carne ahora blanda de la piel. Pásale la batidora a la carne hasta conseguir un puré de consistencia lisa. Pon el puré en una cacerola a fuego medio. Agrega los ingredientes restantes y continúa cocinando, removiendo de vez en cuando, hasta que se haya espesado considerablemente y tenga un color vivo, probablemente por lo menos 30 minutos.

La mantequilla de calabaza resultante se puede mantener en perfectas condiciones durante varias semanas en la nevera y, si ponéis un poco en el congelador, se conservará hasta que os podáis hacer con un nuevo suministro de calabazas al año siguiente ...