

Sopa Con Calabaza

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Agua Caliente: 1 Litro

Escamas De Coco Tostado: c/n

Ajo: 1 Diente

Salsa picante: c/n

Zanahoria: 1 unidad

Calabaza: 1 unidad

Jengibre: 3 Rodajas

Papa: 1 unidad

Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con aceite de oliva, *puerro* en rodajas, *ajo* aplastado y sal por 3 minutos.
- Agregar *jengibre* y seguir cocinando a fuego medio hasta tiernizar el *puerro*.
- Añadir **calabaza** en cubos, *zanahoria* en media rodajas y *saltear* hasta caramelizar.
- Cubrir con agua caliente, incorporar la *papa* en cubos y cocinar a fuego medio hasta que los vegetales estén tiernos.
- Procesar con mixer hasta tener una preparación cremosa.
- Servir con hilos de *crema* de leche, escamas de coco tostado y gotas de salsa picante por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-con-calabaza>