elGourmet

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