

SOPA CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Calabaza: 1

Cebolla: 1

Crema de leche: 150 g

Cubos De Pan Tostado:

Zanahorias: 2

Caldo de verduras: 1 L

Sal y Pimienta:

Queso rallado:

Preparación de la Receta

- Cortar la *cebolla* y rehogar con aceite en una olla
- Agregar las zanahorias y la **calabaza**, peladas y cortadas en cubitos
- Añadir el caldo y *hervir* hasta que las zanahorias estén blandas
- Pasar por el mixer hasta alcanzar una consistencia cremosa
- Salpimentar y añadir la **crema** de leche
- Servir bien caliente acompañada con cubos de pan tostado y queso rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-crema-de-calabaza-y-zanahoria>