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