

Sopa crema de zapallo y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Zapallo anco: 1 k

Almendras: 30 grs.

Vermouth seco: 25 cc

Crema de leche: 200 cc

Fondo claro de ave: 500 cc

Manteca: 100 g

Azucar: 50 grs.

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Azul: 30 grs.

Preparación de la Receta

- Pele el **zapallo** y luego córtelo en matignon (corte en cubos de 1cm a 1, 5cms por lado aproximadamente).

Armado

- En una *cacerola* caliente con *manteca* selle los cubos de *zapallo*, sazone con sal y pimienta, una vez que comiencen a dorarse cubra con el fondo claro de ave y espolvoree con azúcar, cocine a fuego mínimo hasta que el *zapallo* se cocine por completo.
- En una sartén caliente con *manteca* noisette dore las almendras previamente peladas y fileteadas, sazone con sal y pimienta, desglace con vermouth seco y cocine a fuego medio
- Una vez caramelizadas incorpórelas a la cocción del *zapallo* junto con **crema** de leche, mezcle y deje reducir hasta que la preparación espese.
- Una vez espesa, procese y cocine durante 5 minutos más.
- Retire la **sopa** del fuego y agregue el queso azul, mezcle hasta fundirlo por completo.

Presentación

- Sirva la *sopa* en bowls individuales.
- Espolvoree con queso azul y decore con almendras caramelizadas.