

Sopa crema de zapallo y sopa crema de zucchinis

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de ciboulette

Aceite: 1/2 Taza

Ciboulette: A gusto

Aceite de cilantro

Cilantro: A gusto

Aceite: 1/2 Taza

Chips de zapallo

Zapallo: 1/4 Unidad

Chips de zucchini

Zucchini: 1 Unidad

Sopa crema de zapallo

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Zapallo: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cebolla: 1/2 Unidad

Agua: 1 Taza

Echalotte: 1 Unidad

Sopa crema de zucchinis

Sal: A gusto

Nuez Moscada: A gusto

Ajo: 1 Diente

Leche: 1 Taza

Agua: 1 Taza

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Zucchini: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Sopa crema de zapallo

- Pele la *cebolla* y el *echalotte*, corte en tiras finas.
- Pele el **zapallo** y corte en cubos.
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* junto con el *echalotte*
- Agregue el *zapallo* condimente con sal y cocine hasta que estén tiernos.
- Vierta el agua y cocine 10 minutos más.

Sopa crema de zucchini

- Lave los zucchini y corte en medias rodajas.
- En una olla con *manteca* y aceite de oliva caliente agregue los zucchini, condimente con sal y agregue el *ajo*.
- Cocine 10 minutos aproximadamente hasta que estén tiernos.
- Vierta la leche junto con el agua y cocine 10 minutos mas.

Aceite de ciboulette y aceite de cilantro

- Coloque en un mixer el *ciboulette* junto con el aceite y procese.
- Realice de la misma manera el aceite de *cilantro*

Chips de zucchini y zapallo

- Lave el *zucchini* y corte con la mandolina.
- En una olla con abundante aceite caliente, fría el *zucchini*, retire, escurra sobre papel absorbente y condimente con sal.
- Realice de la misma manera los chips de *zapallo*

Armado

- Retire ambas sopas del fuego, procese y ponga a punto de sal.

Presentación

- Sirva en un plato la **sopa crema** de zucchini y coloque por encima el aceite de *ciboulette*
- Decore con los chips de zucchini
- Sirva en un plato la *sopa crema* de *zapallo* coloque por encima el aceite de *cilantro* y decore con los chips de *zapallo*.
- Ralle por encima de ambas nuez moscada.