

Sopa de calabaza

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 15 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad deseada

Mejorana: Cantidad deseada

Perejil: Cantidad deseada

Sal: Cantidad deseada

Cebolla: 1/2 Unidad

Calabaza: 200 g

Pasta para sopa: 1 Puñado

Pimienta: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una olla con *manteca* y una pizca de aceite, doramos la *cebolla* picada
- Añadimos la **calabaza** en dados y salpimentamos.
- Luego, cubrimos con el caldo de verduras, añadimos las hierbas y cocinamos a fuego medio.
- Cuando las verduras estén tiernas, añadimos la pasta.
- Dejamos cocinar según las indicaciones del envase.
- Servimos bien caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-calabaza-2>