

Sopa de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 2

Jengibre: 4 Rodajas

Calabaza horneada: 1

Crema de leche: Cantidad necesaria

Manteca: 40 gr

Diente de ajo: 1

Caldo: 2 Tazas

Preparación de la Receta

- Rehogar en *manteca* la *cebolla*, el *jengibre* en láminas finas y el *ajo*
- Salpimentar e incorporar la **calabaza** cocida a la sartén
- Añadir un poco de caldo y calentar
- Sumar la *crema* de leche y procesar hasta lograr una **sopa crema** espesa
- Servir con *crema* y croutones

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-calabaza-3>