# Sopa de calabaza y morillas

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Caldo De Vegetales**: 1 L
**Azucar**: Cantidad necesaria
**Zapallo anco**: 2 Tazas
**Manteca**: 50 g
**Crema de leche**: 1/2 Taza

### Morillas

**Morillas**: 1/2 Taza
**Manteca**: 1 Nuez
**Crema**: 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

- Pele él *zapallo* y corte en cubos de 3 cm de lado.
- Corte las morillas en *brunoise*.

### Armado

- En una olla con *manteca* caliente, agregue él *zapallo*, condimente con sal y selle.
- Agregue el caldo y cocine durante 20 minutos.
- Una vez él *zapallo* este *cocido* vierta en un mixer y procese hasta que la preparación quede totalmente lisa.
- Coloque nuevamente al fuego e incorpore la *crema* de leche y reserve.
- En una olla con *manteca* caliente, cocine las morillas hasta que caramelicen ligeramente
- Reserve una parte.
- Agregue la *crema* y deje reducir
- Coloque en un mixer y procese hasta que se forme una espuma estable en la parte superior.

### Presentación

- Sirva en una copa para capuchino la **sopa** de **calabaza** hasta 1 cm antes del borde, complete con la espuma de *crema* y morillas y decore con las morillas reservadas

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-calabaza-y-morillas**