Sopa de espárragos y calabaza



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esparragos: 400 g
Sal: A gusto
Caldo de verduras: ½ L
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Vino Blanco: 50 cc
Crema de leche: 200 cc

Sopa de calabaza

Sal: A gusto
Caldo de verduras: 1 L
Calabaza: 1 Unidad
Manteca: 50 g
Crema de leche: 200 cc

Preparación de la Receta

- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- Pele los espárragos y corte en rodajas.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee la *cebolla* de verdeo.
- Agregue las colas de los espárragos.
- Reserve las puntas.
- Deglase con el vino y finalmente añada el caldo.
- Rectifique la sazón.
- Procese la **sopa** y vuelva al fuego con un poco más de caldo.
- Añada la *crema* y las puntas de espárragos.

Sopa de calabaza

- Pele la **calabaza**, corte en cubos y blanquee en caldo de verduras hirviendo.
- En una *cacerola* con *manteca* saltee la *calabaza*.
- Cubra con el caldo y reduzca a fuego medio.

- Añada más caldo no bien se reduzca.
- Procese la *sopa* y vuelva al fuego con un poco más de caldo
- Sobre le final de la cocción añada la *crema*.

Presentación

- Sirva las dos sopas en una sopera.
- Rocíe con aceite de oliva.

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