elGourmet

Sopa de Zanahoria Marroquí

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Sal: 1 cdita.
Aceite de oliva virgen: A gusto
Caldo De Pollo: 1 L
Cilantro: 1 Manojo
Perejil fresco: A gusto
Calabaza: 300 g
Pimentón: 1 cda
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: 1 cdita.
Zanahoria: 500 g
Comino: 1 cda
Agua: 200 Ml.
Nata: 200 Ml.

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar en trozos grandes tanto la **zanahoria** como la *cebolla*.
- En una sartén con aceite caliente, cocinar la *cebolla* y añadir el aceite de oliva, el *pimentón* y el *comino*.
- En una olla grande, poner al fuego el agua y el caldo de *pollo*.
- Incorporar la *calabaza* troceada, la *zanahoria* y la *cebolla*
- Echar 1 pizca de *comino*, el *cilantro* picado y verter la *nata*
- Cocinar por 25 minutos.
- Luego triturar los ingredientes en la misma olla, con la ayuda de una batidora de mano.
- Servir, salpimentar a gusto y decorar con una ramita de *perejil*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-zanahoria-marroqui