

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 Manojó

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>