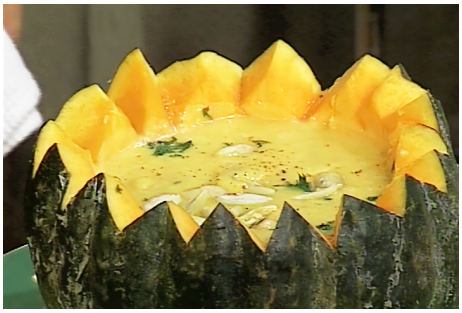
elGourmet

Sopa fria de calabaza y almendras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo de verduras: 300 cc
Vino Blanco: 100 cc
Perejil picado: 1 cda.
Crema de leche: 200 cc
Almendras: 100 g
Manteca: 10 g
Calabaza: 350 g
Pimienta de Cayena: A gusto

Preparación de la Receta

- Pele la **calabaza** y la pera, corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con *manteca* y vino cocine la pera y la *calabaza*
- Condimente con la pimienta.
- Agregue el caldo de verduras y continúe la cocción durante 15 a 20 minutos.
- A mitad de la cocción incorpore la *crema*.
- Procese
- Y enfríe antes de consumir.

Para decorar

- Pele las almendras y tueste en una sartén.
- Pique el *perejil*.

Presentación

- Sirva en soperas hechas con una *calabaza*
- Decore con las almedras tostadas y el *perejil* picado.

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