

# 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 almendras tostadas y el *perejil* picado.

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