Sopa Pistpu

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Papas: 3 Unidades
Agua: 1 lt
Calabaza: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad
Poro: 1/2 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Alubias: c/n A gusto
Cebolla: 1 unidad
Jitomates: 2 Unidades
Tocino: c/n A gusto

Para Acompañar

Queso Parmesano: c/n A gusto
Queso comté: c/n A gusto

Pesto

Sal: c/n A gusto
Albahaca: 1/4 ta
Piñón blanco: 1/4 ta
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Diente de ajo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla caliente con aceite de oliva, sofreír *ajo* y *cebolla* hasta que comience a verse transparente.
- Agregar el *jitomate* y dejar cocinar hasta que cambie de *color*
- Agregar *poro* y *tocino*, cocinar hasta que tomen *color*, agregar agua y dejar cocinar hasta *hervir*
- Agregar alubias previamente remojas de la noche anterior
- Cuando comience a *hervir* agregar papas y calabazas previamente cortadas en cubos
- Apagar el fuego y esperar 5 minutos aproximadamente

Para el pesto

- Colocar todos los ingredientes en un procesador de alimentos, moler hasta obtener la consistencia deseada
- Servir la **sopa** en un tazón con un poco de pesto encima, y quesos rallados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-pistpu