

# 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.

