

# Soupe de potimarron truffée

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Caldo de verduras:** 500 cc

**Calabaza:** 1 Unidad

**Trufas:** 1 Frasco pequeño

**Manteca:** 50 g

**Agua:** Cantidad necesaria

**Pan de nuez:** 250 g

## Preparación de la Receta

- Pele la *calabaza* y corte en cubos.
- En una *cacerola* con agua, caldo y *manteca* cocine el *zapallo* hasta que esté tierno.
- Retire el *zapallo* del caldo y redúzcalo a puré.
- Reincorpore el *zapallo* al caldo, vuelva al fuego y caliente.
- Condimente con pimienta y el *jugo* de las trufas.

## Guarnición

- Corte el pan de nuez en rebanadas y tueste.
- Corte la mitad de las trufas en láminas y pique la otra mitad.

## Presentación

- Sirva la *sopa* en *soupière* individuales y espolvoree con las trufas picadas.
- Acompañe con el pan de nuez.
  
- Esta *sopa* puede consumirse fría en verano.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/soupe-de-potimarron-truffee>