

Sopa de calabaza dulce



Cebolla Colorada 3 Unidad

Sal y Pimienta A gusto

Caldo de verduras 1 L

Calabaza 1 Unidad

Leche de coco 1 L

Ajo 2 Dientes

Aceite de sésamo 1 cda.

Jengibre rallado 2 cdas.

Sopa de calabaza dulces

- Pele y corte las cebollas en cubos.
- Pele y machaque los dientes de ajo.
- Pele la calabaza y córtela en cubos.
- En una cacerola caliente con aceite de sésamo dore los dientes de ajo, luego incorpore el jengibre rallado y los cubos de cebolla, una vez que la cebolla este blanda agregue la calabaza, el caldo de verduras y la leche de coco, condimente con sal y pimienta, cocine a fuego medio durante aproximadamente 30 minutos.