

I N G R E D I E N T E S

SOPA DE ZAPALLO, ZUCHINI, JENGIBRE Y PUERROS

1 cebolla trozada
2 varas de puerro
1 cm de jengibre
1 1/2 taza de zapallo
1 zuchini
Sal y pimienta

3 cdas de aceite de oliva
1 cdita tandoori
1/2 lt de agua
1/2 taza de leche

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una cacerloa rehogar 1 cebolla trozada + 2 varas de puerro + 1 cm de jengibre rallado.
- 2- Añadir 1 1/2 taza de zapallo cortado en cubos + 1 zucchini cortado en cubos pequeños + sal + pimienta + 3 cdas de aceite de oliva + 1 cdita tandoori
- 3- Agregar 1/2 lt de agua + 1/2 taza de leche
- 4- Cocinar todo y pasar a la LICUADORA/PROCESADORA.
- 5- Podés volver la sopa ya hecha sopa a la cacerola para darle un golpe de calor.

Acompañalo con un huevo poché y pimienta por arriba.

LISTO!!!

