

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

SOPA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y CURRY

1 Cebolla Grande
Aceite de Oliva
250 gr de espinaca fresca
1/2 zanahoria rallada
1 taza de caldo
1 taza de leche
Sal y Pimienta
1 cda de curry

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

- 1- Sofreír 1 cebolla grande en aceite de oliva.
- 2- Agregá 1 cucharadita de curry (o dos, depende que tan picante de guste).
- 3- Sumá un buen puñado de espinaca fresca (250 gr) y 1/2 zanahoria rallada.
- 4- Cocinalo por 5 minutos hasta que la espinaca haya reducido.
- 5- Agregá 1 taza de caldo y 1 taza de leche.
- 6- Cocíalo por 20 minutos con la olla tapada.
- 7-Retiralo del fuego y licúalo.
- 8- Rectificá la sal y la pimienta. Si quieres le podes agregar un chorrito de crema.
- 9- Servila y en el centro poné una buena cantidad de esta ricotta que es riquísima (que esté a temperatura ambiente).

Listo!

