

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

SOPA DE ZAPALLO

1 Zapallo
Sal y pimienta
1 cebolla morada
1 taza de caldo
1 cm de jengibre
1 cdita de polvo de curry
1/2 taza de crema

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

1- En una placa para horno poner un zapallo cortado a la mitad sin semillas (no las tires!*) con un poco de sal hasta que esté tierno. También puedes agregar en la placa una cebolla morada con piel.

2- Licuar toda la pulpa de zapallo con 1 taza de caldo + 1cm de jengibre + 1 cdita de curry en polvo.

Asi ya está riquísima! Pero también le puedes agregar 1/2 taza de crema o leche para que sea más cremosa, ó 3/4 taza de leche de coco para que sea más especial aún.

*

Yo la sirvo con semillas picantes en el medio. Me gusta como queda el contraste. Para eso lava las semillas de zapallo y ponerlas en la placa de horno con un poco de sal y curry hasta que estén doradas .

