

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

Sopa de Zapallo

1 Zapallo(ancho o cabutia)
1 Taza de caldo de verduras
1 cm de jengibre rallado
1 cdita Curry en polvo
sal y pimienta c/n

Opcional

3/4 taza de leche de coco ó 1/2 taza de leche o 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 , un 1cm de jengibre y 1 cucharadita de curry en polvo.

Así ya está riquísima!

Pero también le puedes agregar 1/2 taza de crema o leche para que sea más cremosa, o 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.

Lavar las semillas de zapallo y ponerlas en la placa de horno con un poco de sal y curry hasta que estén doradas .

