



Sopa de Calabaza

Ingredientes

- 3 cdas. aceite oliva
- ½ taza sofrito
- 1 cebolla grande picadita
- 4 libras de calabaza
- ½ taza azúcar
- 1 taza caldo de pollo
- 1 cucharadita sal

Procedimiento

1. En una olla a fuego moderado caliente el aceite de oliva y agregue el sofrito y la cebolla. Cocine hasta que la cebolla este translucida.
2. Agregue la calabaza y azúcar y mezcle para bien.
3. Vierta el caldo de pollo y deje hervir.
4. Tape y cocine a fuego bajo alrededor de 25 minutos.
5. Procese todos los ingredientes (puede utilizar un batidor manual, procesador de alimentos o licuadora) hasta obtener un pure cremoso. Deje enfriar un poco antes de procesar los ingredientes para evitar quemaduras.
6. Vuelva a calentar y verifique sazón de ser necesario.