Sopa de calabaza Hokkaido

Dificultad:

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: sikorova.dorota

Url: https://srecetas.es/sopa-de-calabaza-hokkaido

Preparación

En manteca, doramos la cebolla, el ajo y la calabaza troceada. Deje freír un rato, agregue agua y cocine a fuego lento.Mezclar y verter la crema y dejar cocer a fuego lento de nuevo. Servir con pan frito pan, el perejil y el cebollino.

Ingredientes

- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 500 g de calabaza Hokkaido
- 1 litro de caldo de verduras
- 1 cucharada de manteca
- Perejil
- Cebollina

Categorías

Halloween, Vegetariana, Otoño, Costosa, Vegetales, Sopa