

# Sopa de calabaza



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-calabaza>

## Preparación

Cortar la calabaza pelada en cubos grandes, rociarlos con aceite y hornearlos hasta que queden tiernos. Rehogar 1 cebolla picada en aceite de oliva 10 minutos y espolvorearla con pimentón. Agregarle la calabaza y el caldo de pollo y dejar hervir 5 minutos. Procesar todo en caliente y servir. Disfrute! Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- 1 kgrs. Calabaza
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 Cebolla
- 1 poco Pimentón molido
- 1.5 litro/s Caldo de pollo
- 1 poco Panceta

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Sopa

