

# Sopa de calabazas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **8**

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

**Autor:** Maria

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

## Preparación

Corte la parte superior de la calabaza y dejar de lado. Retire las semillas y las fibras de la parte media y descarte. Con un cuchillo afilado y una cuchara, cuidadosamente ahueque la calabaza, quite la carne y dejar de lado. (Es imprescindible que usted no corte hasta la parte interior de la piel o penetre en ella. Deje 2cm de carne en todo el interior). Pique el interior de la calabaza que apartó. Derrita la mantequilla en una sartén grande con tapa a fuego lento y añada la cebolla. Cocinar las cebollas suavemente durante 10-15 minutos, hasta que se ablanden y se doren. Agregue la carne de calabaza, la canela y la nuez moscada, y condimente a gusto con sal y pimienta negra recién molida. Aumente el fuego a medio y cubra con la tapa. Cocine durante 40-45 minutos, revolviendo de vez en cuando para evitar que la base de la quema, hasta que la calabaza esté bien cocido. Agregue el caldo y llevar a ebullición. Retire del fuego y deje enfriar un poco. Transfiera la sopa a un procesador de alimentos y procese hasta que quede suave. Vuelva a colocar el caldo en la sartén y lleve a fuego lento y cocine durante media hora más. Cuarenta y cinco minutos antes de

## Ingredientes

- 4 kgrs. Calabaza
- 125 grs. Manteca
- 2 Cebollas medianas, peladas y picadas
- 1 rama de canela
- 1 cucharadita/s Nuez Moscada recién rallada
- 1.700 lt Caldo de pollo
- 3 cucharada/s Jerez
- Sal a gusto
- Pimienta recién molida a gusto

## Categorías

Halloween

comer, precalentar el horno a 170°C. Vierta la sopa en la cáscara de calabaza hueca, añada el jerez y revuelva para combinar. Coloque la 'tapa' de la calabaza reservada y coloque en una bandeja para hornear grande. Cocer en el horno durante unos 45 minutos. Para servir, retire con cuidado del horno y servir la sopa en la calabaza en la mesa. Sírvalo en tazones y disfrute!

