

# Sopa de zucchini, maíz y tomates asados



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/sopa-de-zucchini-maiz-y-tomates-asados>

## Preparación

Precaliente el horno a 220°C. Disponer los tomates, los zuchinis y el maíz en una bandeja para hornear en una capa uniforme. Rocíe con aceite de oliva y sazone con 1/4 cdta. de sal. Asar en el horno durante 45 minutos a una hora o hasta que los tomates empiezan a perder su forma y el maíz y el zucchini se empiezan a caramelizar. Retire las verduras de la bandeja y colocarlas en la licuadora. Mezclar hasta que quede suave y verter en una olla de sopa. Agregue el caldo de pollo en el puré de verduras junto con los condimentos restantes. Sazone con sal y llevar a ebullición. Retire del fuego y agregue la crema. Servir caliente.

## Ingredientes

- 2 lata/s Tomates enteros
- 2 Zuchinis medianos cortados en cubitos
- 2 taza/s Granos de Maíz
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 4 taza/s Caldo de pollo o verduras
- 1 cucharadita/s Cebolla deshidratada
- 1/4 cucharadita/s Chile chipotle en polvo
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cantidad mínima Pimienta
- 1/4 taza/s Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Sopa

