



# SOPA DE CALABAZA

## Ingredientes

*Para 4 tazones*

1 calabaza

1 cebolla

40cl de crema de coco

35cl de caldo de verduras

Aceite de oliva

## Pasos

- 1.** Pela la calabaza y la cebolla y luego trocéalas.
- 2.** Dóralos en una sartén grande con un poco de aceite de oliva.
- 3.** Cuando las cebollas empiecen a coger color, cubre todo con el caldo de verduras.
- 4.** Cocinar durante 20 - 25 minutos hasta que el calabacín esté cocinado.
- 5.** Mezclar todo bien en un procesador para obtener una textura homogénea y añadir la crema de coco.