

ENTRADAS

SOPA DE ZAPALLO, PERAS, AJO Y JENGIBRE ASADOS



Ingredientes:

- 500 gr de zapallo pelado
- 3 cabezas de ajo
- 3 peras sin pepas
- 2 zanahorias
- 1 jengibre completo
- 1 cebolla
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- 1 tarro de leche de coco
- 1 tarro de leche evaporada
- Caldo o agua

Preparación

- ¡¡La clave es ASAR las verduras!! Siempre en el horno a alta temperatura ... si las cocinas en agua, el sabor y el color se diluyen en el agua de cocción. Y además le “entra agua” y la textura queda blanda y “pasada”.
- En cambio, al asarlas, se potencia el olor y sabor y la textura queda densa y firme.
- Poner en una placa del horno 500 gr de zapallo pelado y en cubos + 3 cabezas de ajo con un corte en la parte superior + 3 peras sin pepas y en trozos + 2 zanahorias en rodajas + 1 jengibre completo + 1 cebolla en trozos.



- Rociar con 1/2 taza de aceite de oliva + sal de mar + pimienta y llevar todo al horno a 230 grados hasta que las verduras estén tiernas y empezando a dorarse.
- Poner todo en una olla + 1 tarro de leche de coco + 1 tarro de leche evaporada y procesar con la mini pimer.
- Agregar caldo o agua o la leche necesaria para lograr la consistencia que más te guste.
- Decorar con almendras laminadas.

