

ENTRADAS

SOPA DE ZAPALLO Y PERAS CON LECHE DE COCO



Ingredientes:

- 500 g de zapallo en trozos
- 2 peras peladas y sin Pepas
- 2 cebollas en trozos
- 1 rama de romero fresco
- Sal de mar
- Pimienta limón
- Pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1 tarro de leche de coco
- Caldo de verduras o el que más te guste
- Almendras laminadas

Preparación

- Poner en una fuente para el horno 500 g de zapallo en trozos + 2 peras peladas y sin pepas + 2 cebollas en trozos + 1 rama de romero fresco + sal de mar + pimienta limón + pimienta + 1 cucharadita de paprika + 1 cucharadita de cúrcuma + 1/2 taza de aceite de oliva cepas, mezclar todo y llevar al horno a 250° hasta que las verduras estén doradas y tiernas.
- ¡¡¡¡Asar las verduras hacen una diferencia IMPACTANTE !!!!, se potencian el color, olor y sabor, al cocinarse con sus propios jugos, así que el resultado es absolutamente SUPERIOR!



- Poner las verduras asadas en una olla +1 tarro de leche de coco + la cantidad de caldo (el que tengas) o agua necesaria para lograr la textura que deseas. Procesar con la mini pimer. Si quieres una sopa más ligera agregas más caldo o agua.
- Rectificar los Aliños y decorar con semillas de zapallo, almendras laminadas, una rama de romero o con lo que más te guste.

