



1/1

Sopa de cebolla, calabaza y chorizo

4 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins



Tiempo de cocción:
47 Mins

Ingredientes:

- 1 cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 4 dientes de ajo, pelado
- 600g de Calabaza anco, sin semillas, pelada y troceada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 hojas de laurel
- 2 pastillas de caldo de verduras
- 750 ml de agua caliente
- 150ml de nata doble (rica en grasa)
- Sal y pimienta al gusto
- 100g de chorizo, con la piel quitada y cortado en dados

Método:

Fase I: Preparación

1. Coloca la cuchilla.  Añade la cebolla, el ajo y la calabaza al bol y pica a continuación durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 






Método:

Fase 2: Seleccionar el programa

Pulsa el botón Sopa/sala. 

Fase 3: ¡Listo para cocinar!

1. Añade el aceite, el comino molido y las hojas de laurel al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
2. Cuando esta etapa haya finalizado, añade la pastilla de caldo, el agua, la nata y el condimento al bol y pulsa el botón  inicio/pausa para continuar cocinando.
3. Mientras se cocina esto, saltea el chorizo en una sartén hasta que se dore y sirve como guarnición para la sopa.
4. Retira la hoja de laurel de la sopa y mantén pulsado el botón de triturar  durante 2 minutos hasta que obtengas una sopa cremosa. Prueba de sal y pimienta y ajusta si es necesario.
5. Sirve en platos hondos con el chorizo salteado por encima.