Crema de tomate con “nubes” de crema de calabaza

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Econômico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Aceite Clássico
- 1000ml de agua
- 200g de patata
- 50g de cebolla
- 125g de calabaza amarilla
- 150g de tomate maduro sin semillas
- Cilantro, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimenta recién molida, al gusto
- Azúcar, al gusto

Modo de preparação

1. Prepare una base de sopa con agua, sal, la patata y la cebolla. Y triture.
2. En 2/3 de esta base, agregue el tomate maduro, sin semillas, pero con la piel. Deje hervir.
3. En la base restante agregue la calabaza amarilla y deje hervir. Y triture.
4. Verifique el sabor de la crema de tomate, agregando azúcar en caso de que esté acida.
5. Sirva la crema de tomate y sobre esta agregue la crema de calabaza.
6. Agregue un poco de aceite, decore con cilantro y sirva bien caliente.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

Sopas Médio Fácil

Gaspacho de meloa e feta

Sopas Médio Fácil

Creme de legumes e frango com massinha

Sopas Médio Fácil

Gaspacho alentejano com queijo atabafado

Sopas Rápido Fácil

Puré de beterraba e castanha

Sopas Rápido Fácil

Sopa Glória

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide