



MAUSI  
SEBESS  
online

Educación  
MasterChef®

## RECETAS FÁCILES



# Gopa de Calabaza



**TIEMPO**  
30 min



**RACIONES**  
4



**DIFICULTAD**  
Fácil

### INGREDIENTES

- 400 grs de Calabaza
- 100 grs de Cebolla
- 1 diente de ajo
- 200 grs de Papa
- 1 lt de Caldo de ave
- 2 C de Curry en polvo
- 100 grs de Crema de leche
- 1 puñado de cilantro
- c/n Sal y Pimienta

#### **Tip experto**

Acompañar con unas rodajas de pan de campo tostadas y pinceladas con un poco de aceite de oliva. Frotar 1 diente de ajo suavemente por encima de cada tostada.

### ELABORACIÓN

#### **Paso 1:**

Pelar y cortar las verduras en trozos medianos y disponerlos en una cacerola con el caldo de ave.

#### **Paso 2:**

Cocinar las verduras hasta que estén tiernas, licuar e incorporar la crema. Llevar a ebullición

#### **Paso 3:**

Presentar en platos de sopa con un poco de cilantro picado y un hilo de crema de leche