



Crema de tomate con “nubes” de crema de calabaza



Categoría
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
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 preparación

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