

SOPA DE ZAPALLO CON CÚRCUMA Y JENGIBRE



Ingredientes (4 porciones)

- 800g de zapallo, pelada y cortada en cubos de 3 cm
- 4 tazas de caldo de hueso*
- 1 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 cucharada de jengibre, pelado y rallado fino
- 1½ cucharadita de cúrcuma, rallado fino o en polvo
- ½ cucharadita de sal de Cahuil
- Pizca de pimienta negra
- ½ taza de perejil, picado

*Puedes usar caldo de carne o de pollo al jugo, en vez de caldo de hueso si no tienes suficiente.

Preparación

1. En una olla grande, calentar el aceite de coco junto con el jengibre y la cúrcuma. Agregar el zapallo y cocinar por unos 5 minutos, hasta que quede levemente dorada.
2. Agregar el caldo de hueso y la leche de coco. Agregar sal y pimienta.
3. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que el zapallo esté blando, aproximadamente 15 a 20 minutos.
4. Dejar enfriar por unos minutos y licuar en una procesadora de alimentos hasta que quede completamente molida. Agregar más sal o pimienta si es necesario.
5. Servir mientras esté aún caliente con hojas de perejil fresco.