



Sopa de calabaza

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de cocción	35 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Sopa cremosa de calabaza con calabaza asada y curry: cálida, aromática y delicadamente picante. Los picatostes de curry aportan una corteza crujiente y son una forma perfecta de aprovechar el pan sobrante.

Calabaza asada

800 g Calabaza (por ejemplo, moscada), en trozos grandes de 3 cm aprox.

1 Cebolla roja, en trozos gruesos

1 Guindilla roja, sin semillas

2 Dientes de ajo

2 Cucharadita Curry

1 Cucharadita Sal

100 g Pan, en dados pequeños

1 Cucharada sopera Aceite de oliva

1 Cucharadita Curry

Sopa de calabaza

800 ml Caldo de verduras

200 ml Nata

Sal

Pimienta

2 Cucharada sopera Aceite de semillas de calabaza o de oliva





Calabaza asada

Precaliente la cámara de cocción a 230 °C con aire caliente con inyección de vapor. Extender los dados de calabaza, cebolla, guindilla y ajo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y sazonar con curry y sal. Colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y asar durante unos 25 minutos. Mezclar el pan con el aceite de oliva y el curry, colocarlo en la bandeja junto a las verduras y asarlo durante unos 10 minutos.

Aire caliente con inyección de vapor (230 °C)

Introducir los alimentos

Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 25 Min.

Añadir ingredientes

Aire caliente con inyección de vapor 230 °C durante 10 Min.

Sopa de calabaza

Poner la calabaza asada, las cebollas, la guindilla y el ajo en una cazuela, añadir el caldo y la nata y llevar a ebullición. Hacer un puré con la sopa y sazonar con sal y pimienta. Servir la sopa, esparcir los picatostes por encima y rociar con aceite.

Accesorios

Bandeja

