

Making pumpkin soup

INGREDIENTES:

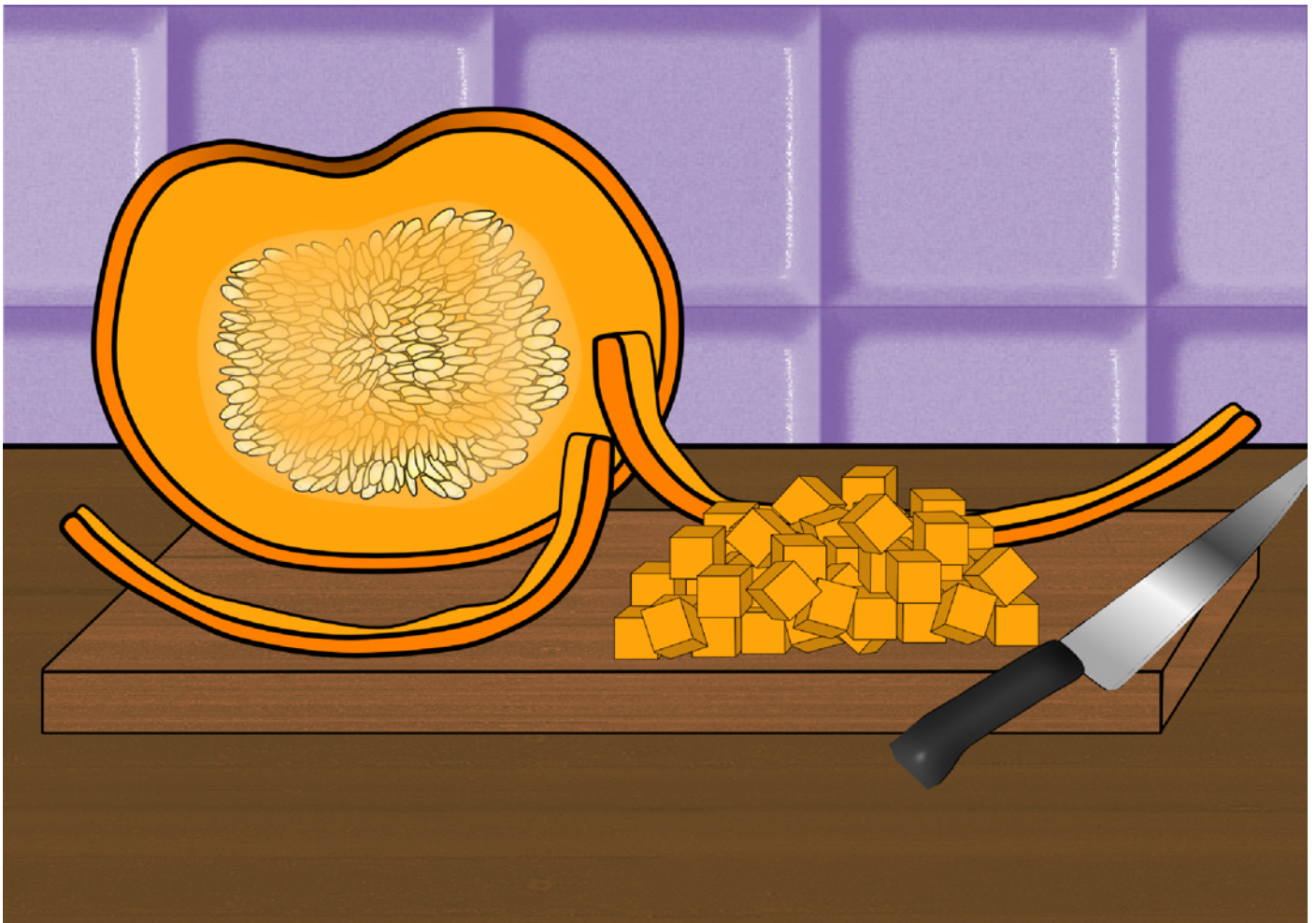
Una calabaza de 2 kg
500 mililitros (ml) de agua (aproximadamente)
8 lonchas de bacon sin corteza
2 cebollas
Una pastilla de caldo de ave
30 gramos de margarina de girasol
panecillos (para servir)



Making pumpkin soup

1.

Corta la calabaza en dados pequeños.



Making pumpkin soup

2.

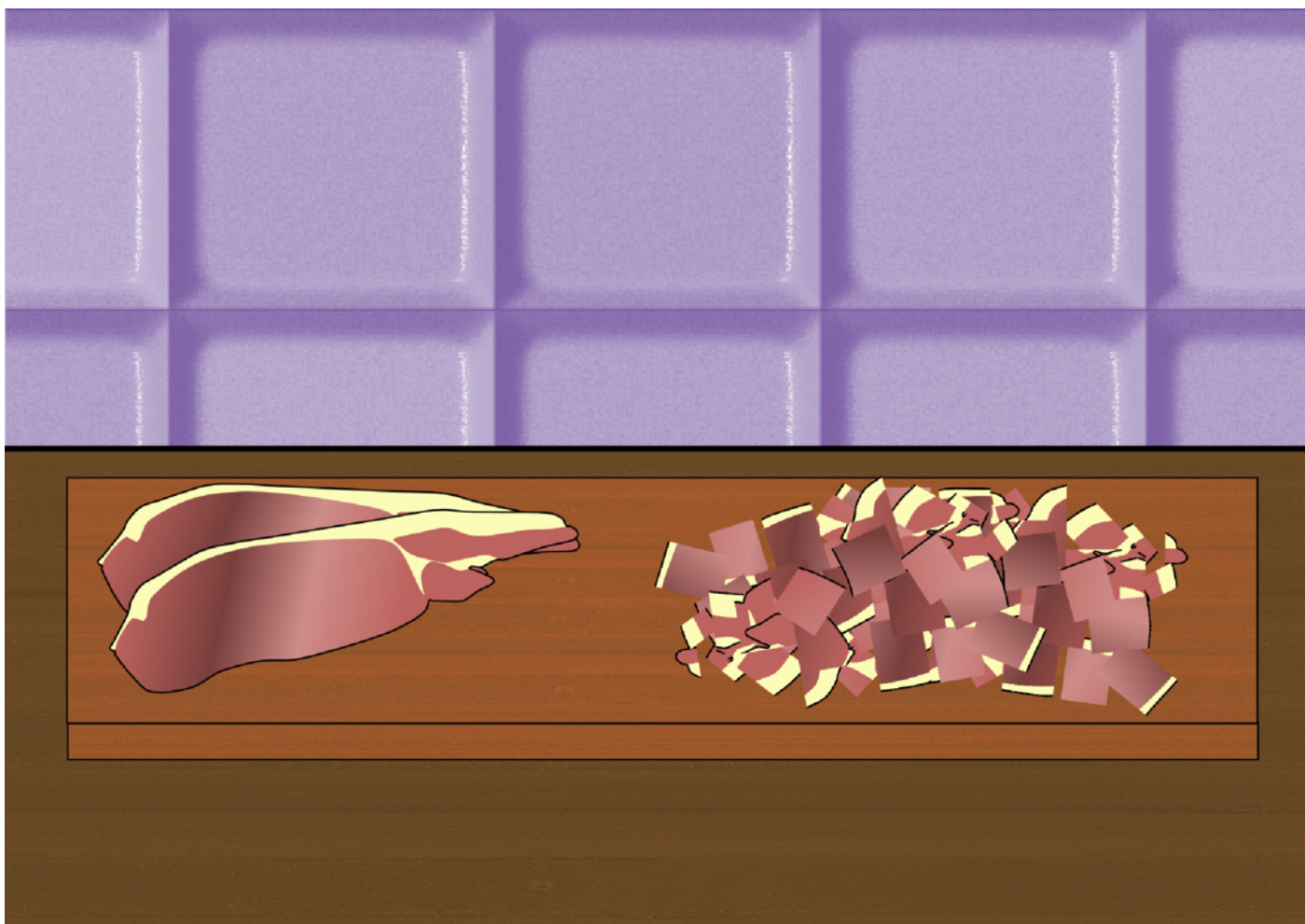
Pica la cebolla muy fina.



Making pumpkin soup

3.

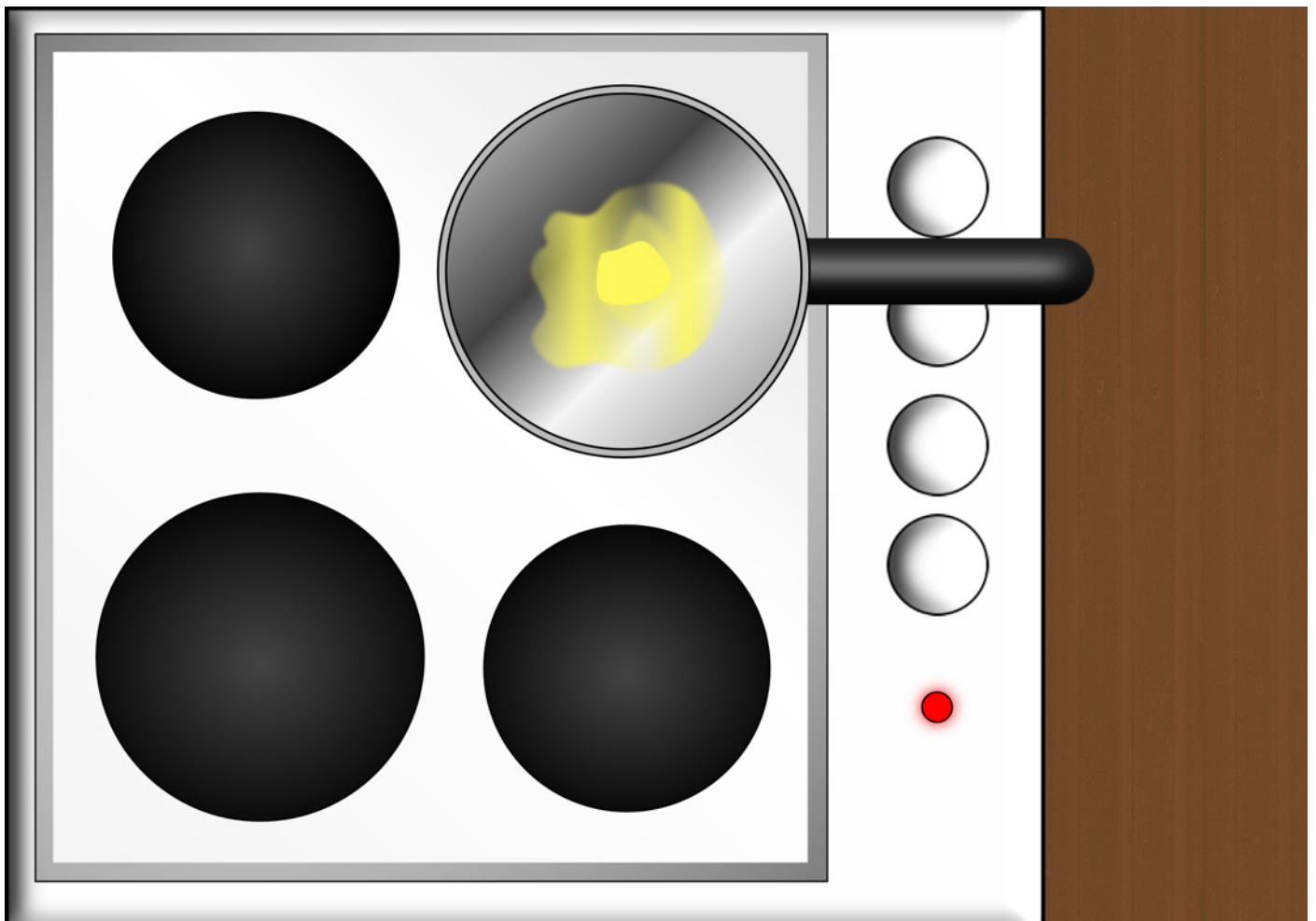
Corta el bacon en trocitos pequeños.



Making pumpkin soup

4.

Calienta la margarina en una sartén grande y a fuego medio.



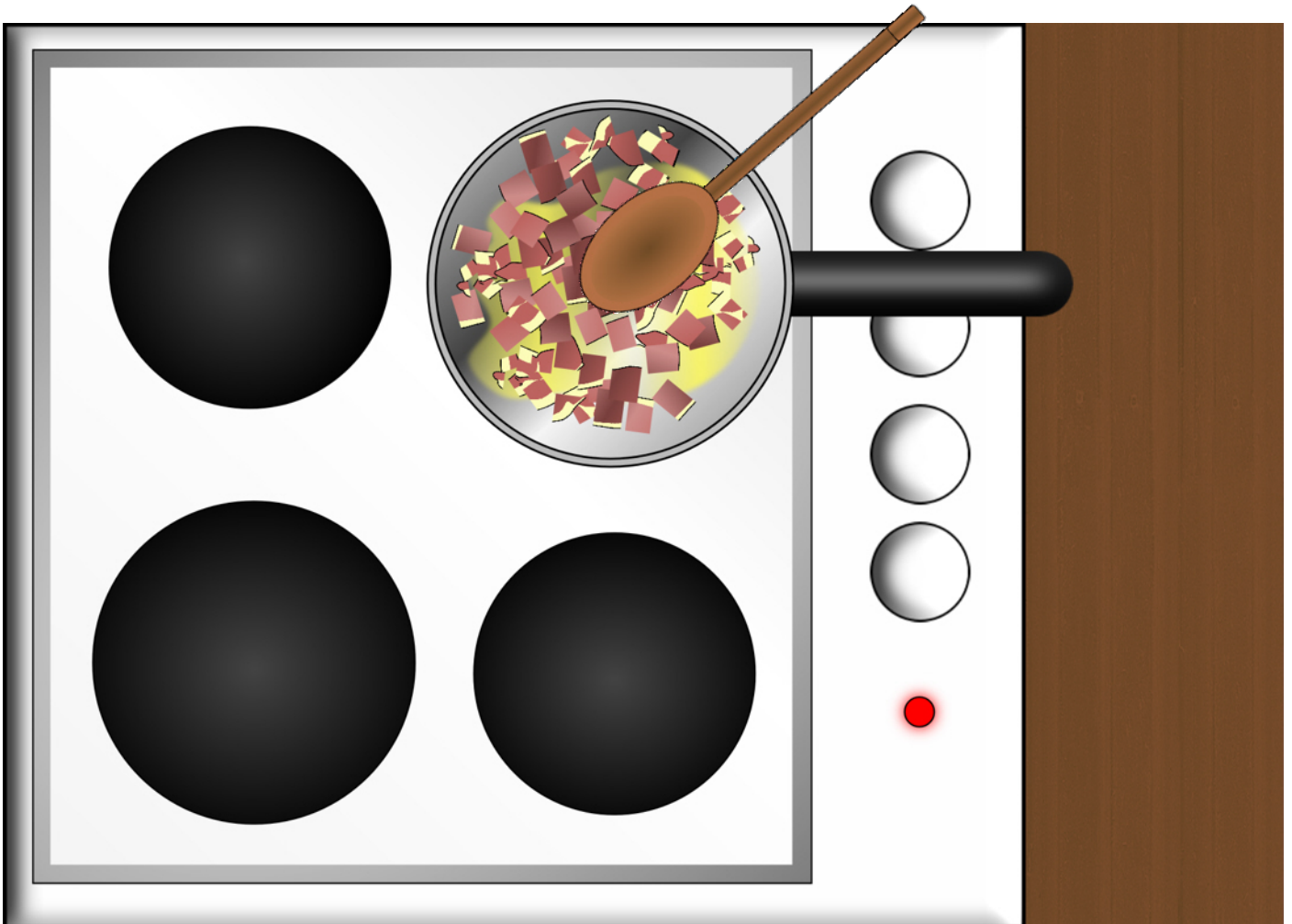
Making pumpkin soup

5.

Cuando empiece a chisporrotear añade el bacon.

Freir durante unos minutos removiendo constantemente.

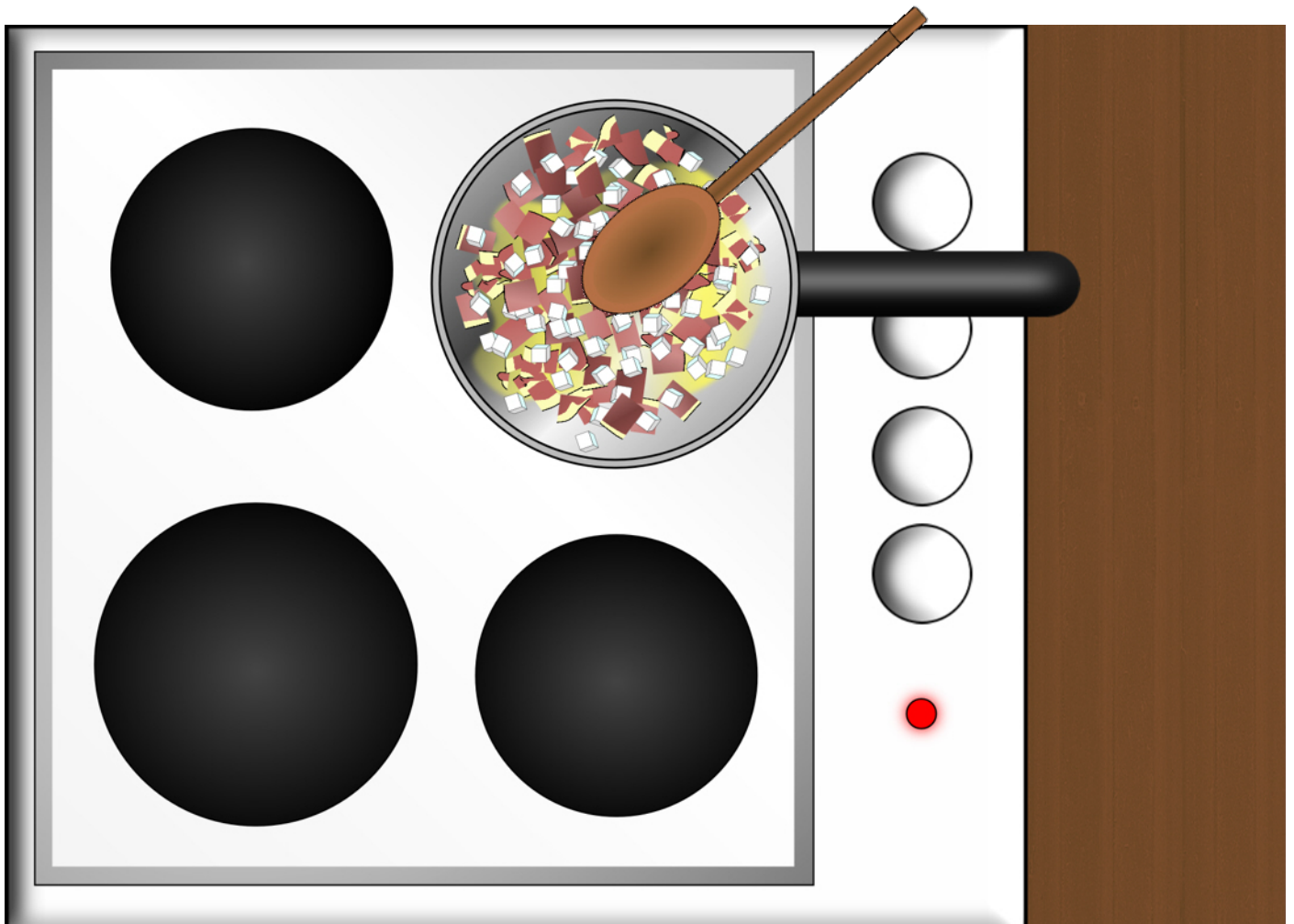
A continuación añade la cebolla a la sartén.



Making pumpkin soup

6.

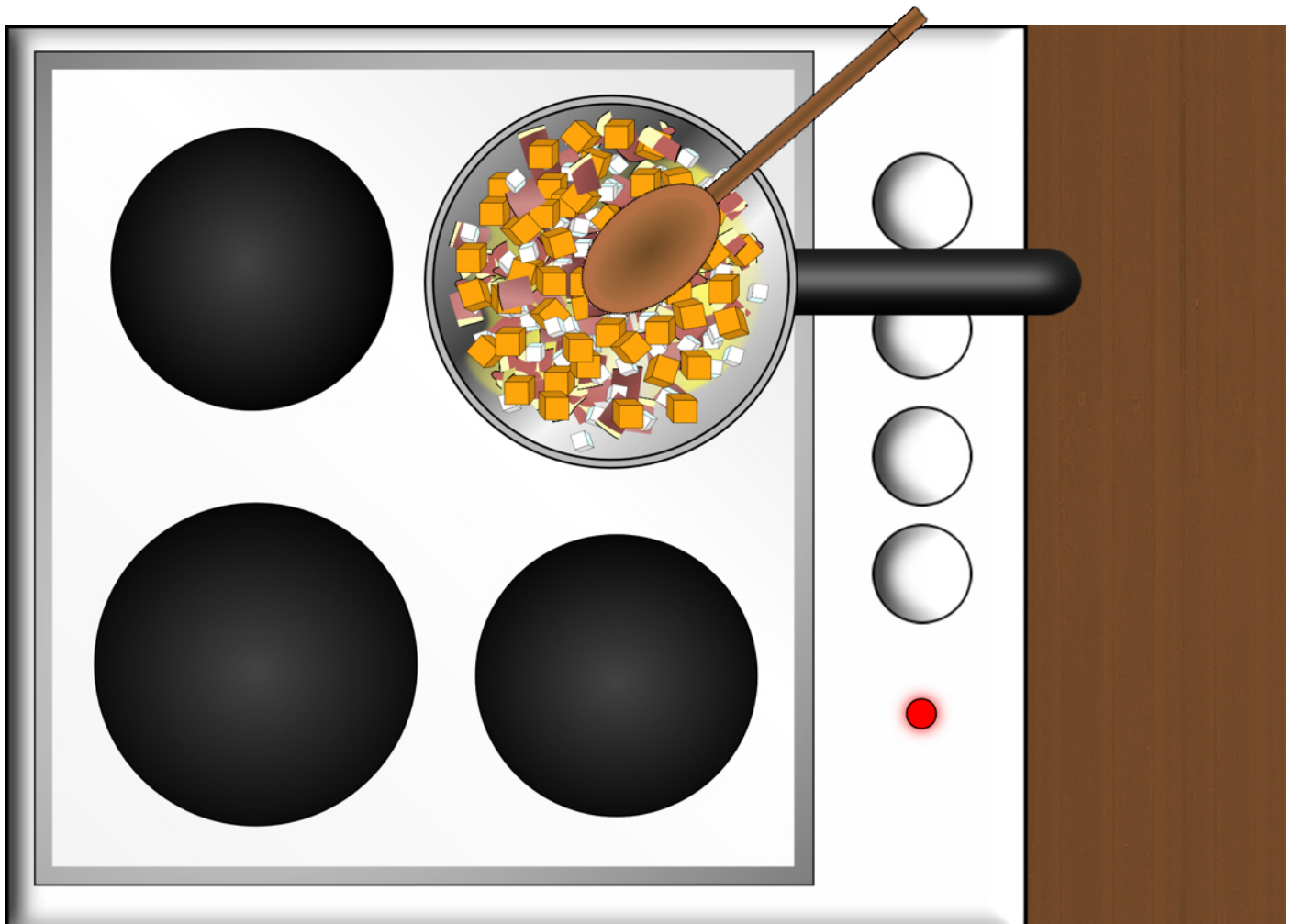
Sigue friendo hasta que la cebolla esté transparente.



Making pumpkin soup

7.

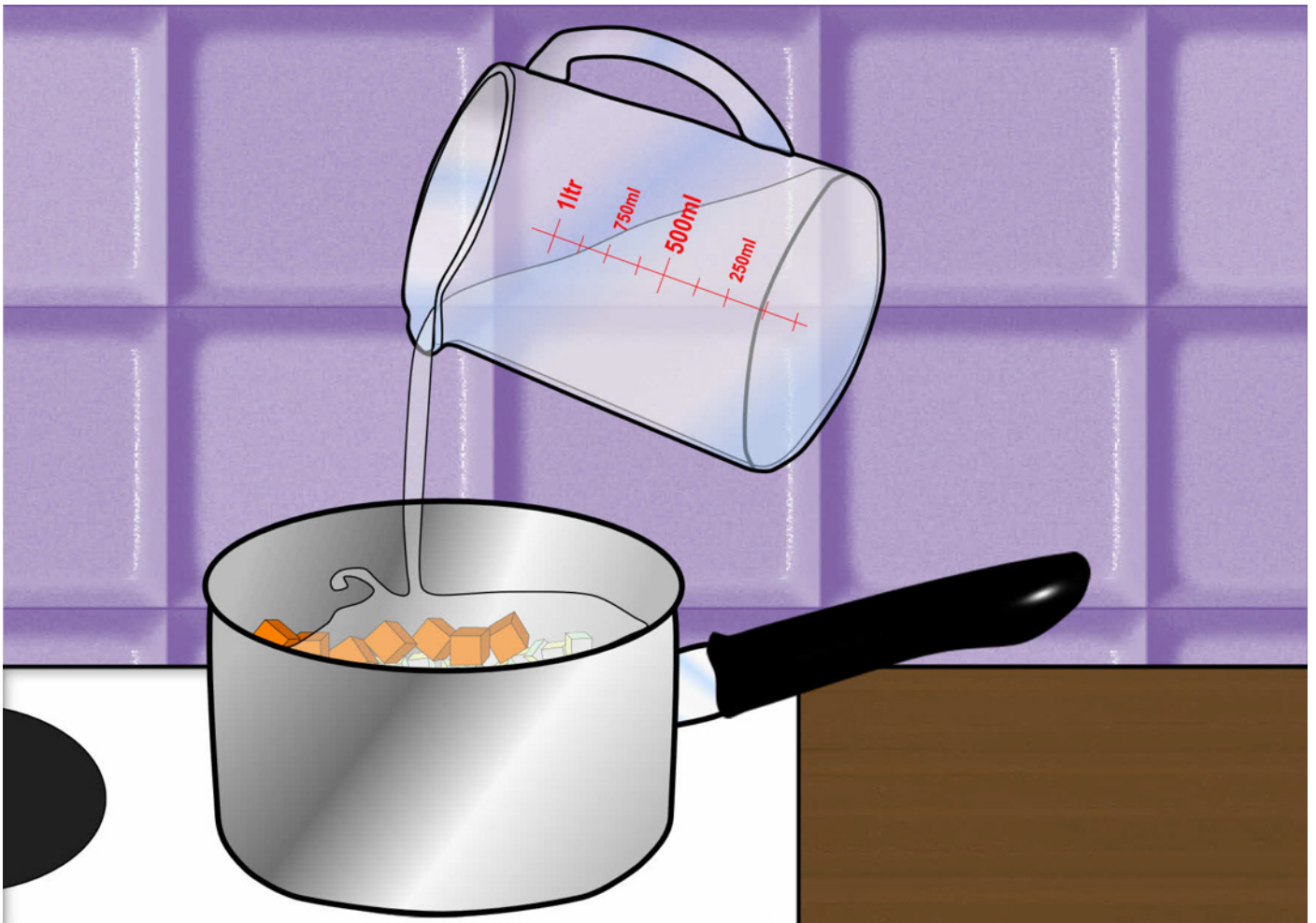
Añade la calabaza y mézclalo
todo bien.



Making pumpkin soup

8.

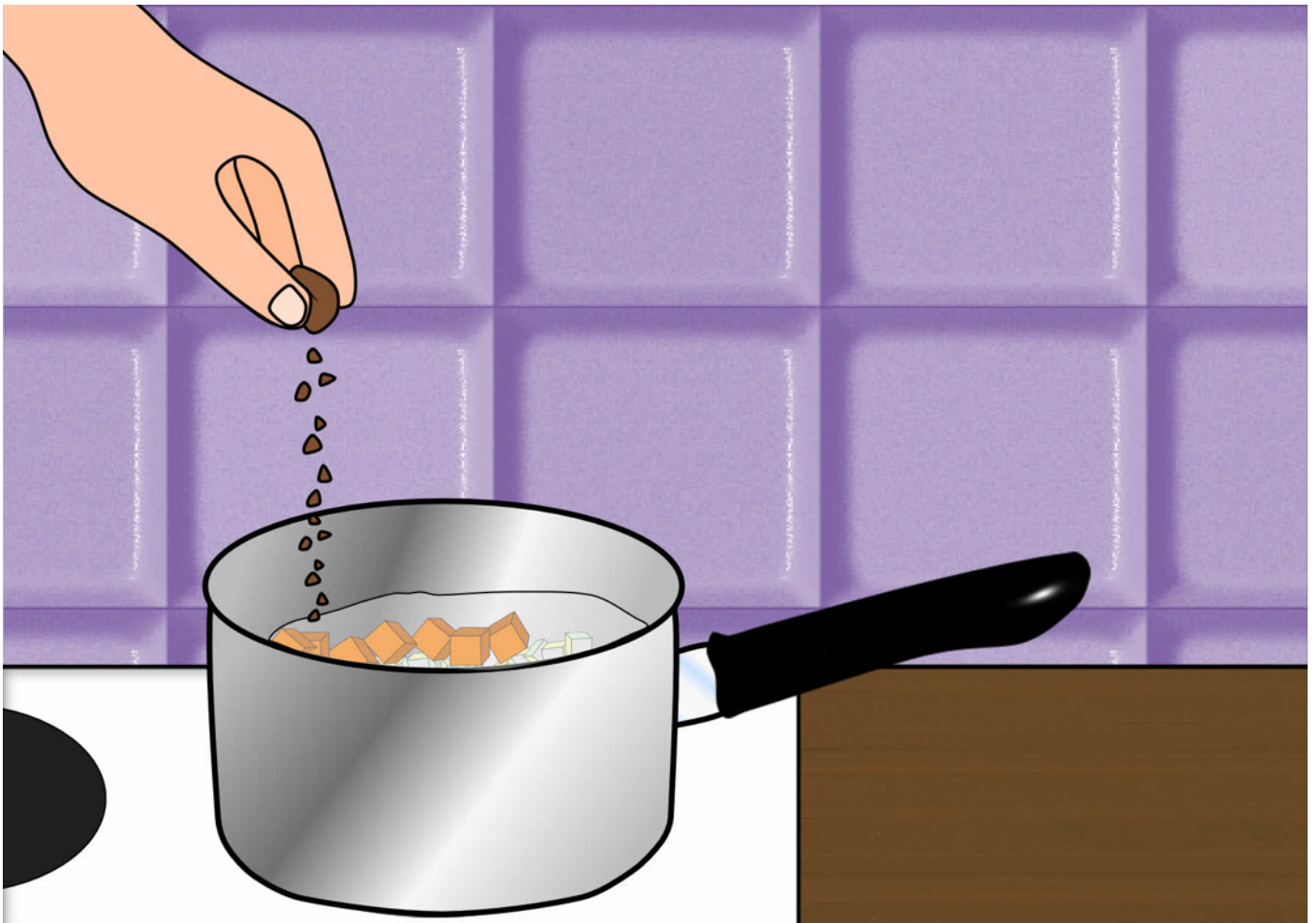
Añade agua hasta cubrir la calabaza completamente.



Making pumpkin soup

9.

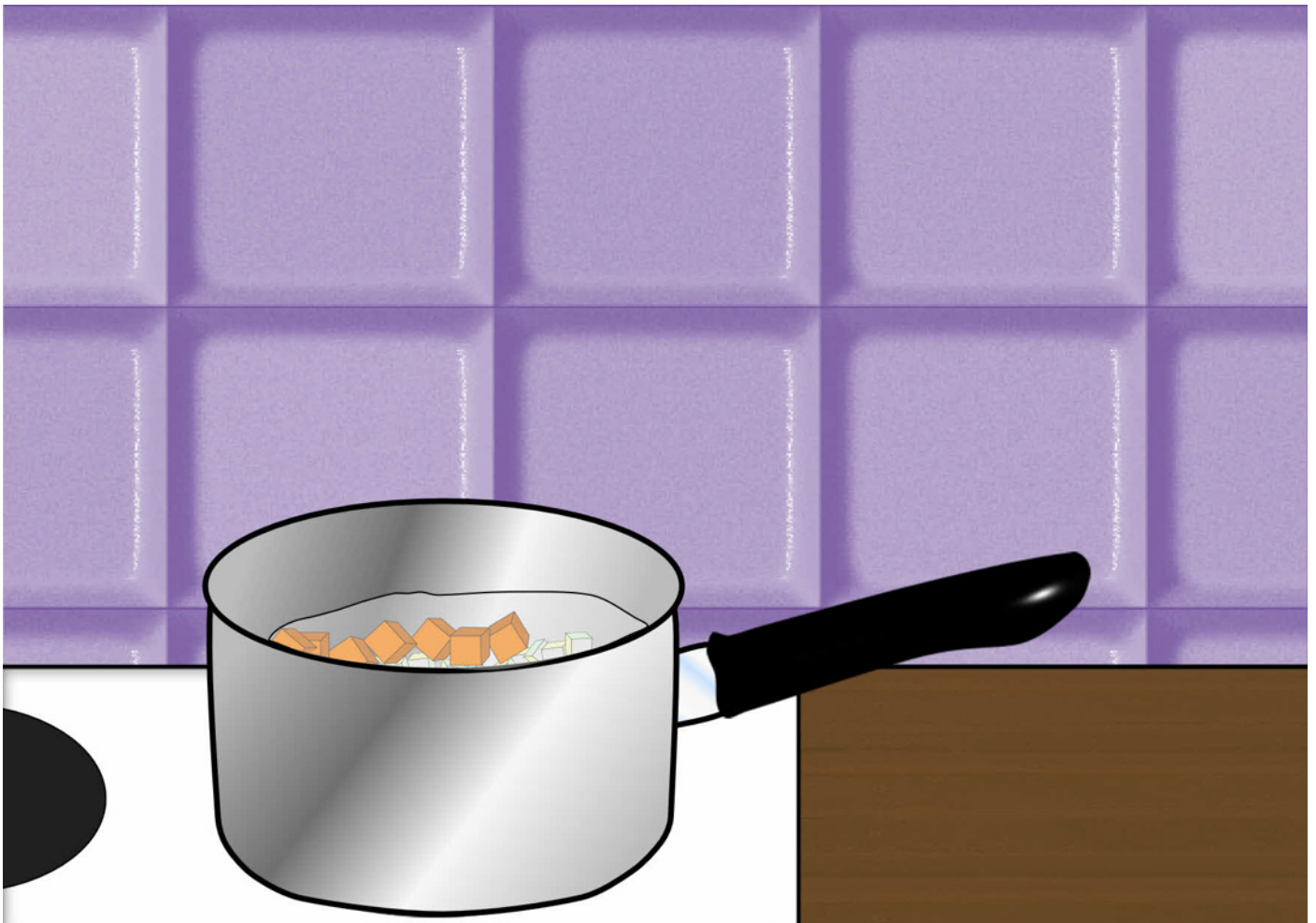
Machaca y espolvorea
la pastilla de caldo en
la mezcla y llévala a hervir.



Making pumpkin soup

10.

Cocer a fuego lento hasta que la calabaza esté tierna.



Making pumpkin soup

11.

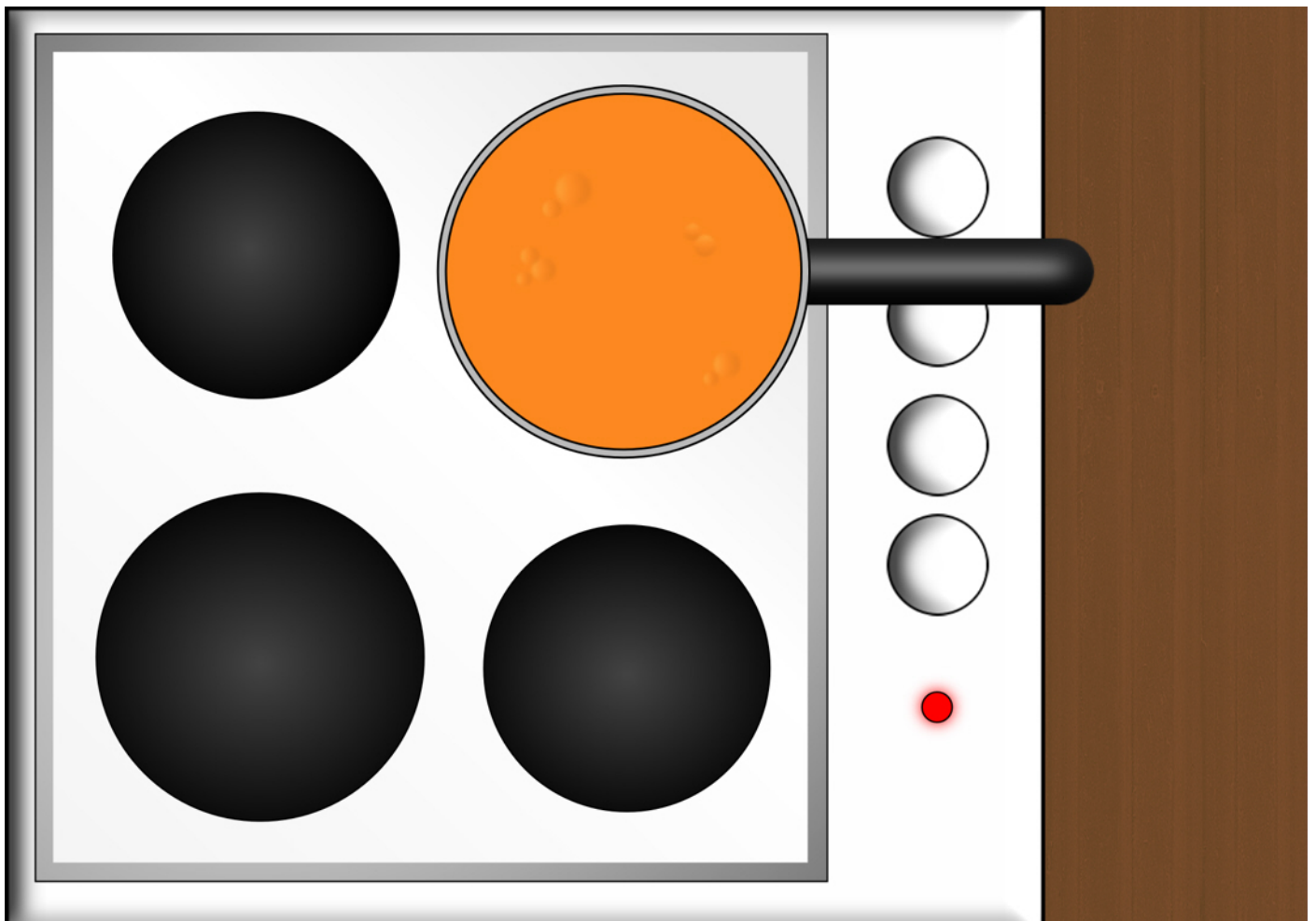
Tritura la mezcla en
una licuadora.



Making pumpkin soup

12.

Calienta de nuevo el puré
en la sartén.



Making pumpkin soup

13.

Sírvela con panecillos frescos.
¡Que la disfrutes!

