

Sopa de Zapallo



Preparación

Cortar el zapallo en láminas delgadas y poner en una fuente tapada con papel aluminio al horno hasta que esté cocido.

Luego moler en la juguera con el caldo. Vaciar a una olla y mezclar con la crema y los aliños y cocinar 5 minutos revolviendo.

Agregar los quesos y revolver hasta que se derritan. Se puede servir con crutones o un poco de hierbas espolvoreadas encima.



Ingredientes

- 1 kilo de zapallo
- 1 litro de caldo
- 1/2 litro de crema líquida
- 1 cucharada de estragón
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de eneldo
- 200 gramos de queso gruyere rallado,
- 100 gramos de queso parmesano rallado,
- Sal y pimienta

