

# Sopa de calabaza con coco y curry con magimix

## Sopa de calabaza con coco y curry con magimix

5 min	5 min 25 min	5 min 25 min 30 min	5 min 25 min 30 min 1/10
5 min 25 min 30 min 1/10 11	5 min 25 min 30 min 1/10 11 6	5 min 25 min 30 min 1/10 11 6 17	

### 5 min 25 min 30 min 1/10 11 6 17

600g de calabaza  
400g de leche de coco  
20g de aceite  
3 zanahorias  
1 cebolla  
1 vaso de agua  
1 cubo de caldo de pollo  
1 cucharadita de pasta de curry rojo  
Sal  
Pimienta  
Sal de apio Perejil

<span itemprop="recipeIngredient">600g de calabaza<br/></span><span itemprop="recipeIngredient">

Â»

Pelar la calabaza, la cebolla y las zanahorias, luego cortarlas en cubos y ponerlas en el bol de la Thermomix.

Â»

Triturar durante 10 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar el aceite y programar 5 minutos a velocidad 3 a 70°C en sentido contrario a las agujas del reloj.

Â»

Añadir el caldo de pollo, la pasta de curry rojo, el agua, la sal, la pimienta, la sal de apio y cocinar durante 20 minutos a 100°C a velocidad 3.

Â»

Agregar la leche de coco y programar 30 segundos a velocidad 9.

Â»

Espolvorear con perejil y disfrutar caliente.