

Sopa de calabaza con coco y curry con thermomix

Sopa de calabaza con coco y curry con thermomix

| | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 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

600g de calabaza

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.