

Sopa de calabaza con Tête de Moine AOP

Ingredientes Para 4 personas:

1 calabaza (Hokkaido) de unos 1,2 kg

1 cucharada de aceite de oliva

½ cucharadita de chile en polvo

1,5 litros de caldo de verduras

Sal y pimienta

Rosetas de Tête de Moine AOP

Hojas de perejil planas

Preparación:

Precaliente el horno a 200 ° C.

Corte la calabaza en cuartos. Quite las pepitas. En un tazón, cubra los cuartos de calabaza con aceite de oliva, chile y sal.

Áselo 15 minutos.

Haga puré con la calabaza cocida y 1 ó 2 cucharadas de caldo. Vierta el puré de calabaza en una cacerola. Vierta el resto del caldo. Deje hervir y cocine a fuego lento durante 5 minutos.

Corrija el condimento si es necesario.

Presentación:

Divida la sopa en cuencos pequeños. Adorne con rosetas de Tête de Moine AOP y perejil.