

El terciuté de la calabaza de otoño

Ingredientes

Para 6 personas:

2 rodajas de calabaza

1 cubo de caldo de vegetales.

1 ladrillo de cocina líquida fresca o natillas de soja

Sal

Preparación

Pele y corta la calabaza en pedazos.

Cocúalos en agua con el cubo de caldo. El agua debe cubrir la calabaza.

Cocine durante 10 minutos bajo la presión de la olla a presión, o aproximadamente 30 minutos en una cacerola normal.

Mezcle bien la sopa.

Agregue la crema fresca a los platos, pimienta al gusto.