

# SOPA DE CALABAZA

## INGREDIENTES

450 g de calabaza

3 cucharadas de nata

1 l de caldo de pollo

1 cucharada de butter;

Una pizca de azúcar

Albahaca

225 g zanahorias

1 cebolla

3 tomates frescos o una lata de tomate entero pelado

## PREPARACIÓN

Triturar la cebolla en velocidad 5 durante 5 segundos. Añadir mantequilla y calentar durante 3 minutos a 80 °C en posición 1. Añadir la calabaza, las zanahorias y la albahaca, triturándolos en velocidad 4 durante 20 segundos. Añadir el caldo y cocinar durante 10 minutos a 98°C. Añadir el resto de ingredientes y cocinar durante 1 minuto más.

Pulverizar en velocidad 8 durante 7 segundos.