

## Sopa de patata con calabaza asada

Una  $\frac{1}{2}$  de preparación y 1 hora de cocción  
Para 4 personas

### **Ingredientes**

400 gr de cebollas

$\frac{3}{4}$  kg de calabaza en dados

$\frac{1}{2}$  kg de patatas en dados

2 zanahorias grandes en rodajas

4 dientes de ajo pelados

1 cucharadita de café de comino

aceite de oliva

$\frac{3}{4}$  litro de caldo de verdura

1 pizca de cilantro o perejil

### **Preparación**

1. Pelar las cebollas y cortarlas en gajos.
2. Mezclar las verduras en una fuente para horno grande con el ajo. Añadir aceite de oliva por encima bien repartido.
3. Cocinar en el horno sin cubrir, removiendo de vez en cuando, durante unos 40 minutos o hasta que se observen las verduras tiernas y doradas.
4. Hacer un puré suave con las verduras y el caldo y colarlo a una cazuela, donde lo llevaremos a ebullición.
5. Finalmente servirlo con hojas de perejil o cilantro por encima

Consejo: La sopa puede hacerse con 1 o 2 días de antelación y guardarse tapada en la nevera, o congelarse durante varios meses.