

Sopa de calabaza con nueces

Suave sopa de calabaza con nueces con un toque del sabroso y dulce queso Vincent Perfecto como reconfortante primer plato para un día de frío.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Ingredientes

600g de calabaza

2 cebollas

2 cabezas de ajo

3 cucharadas soperas de aceite de oliva

2 cucharadas soperas de curry en polvo (u otra especia)

100g de queso Vincent

75g de nueces pecan con cáscara

8 grissini largos (u otros palitos de pan, listos para consumir)

Method

1. Limpie y corte la calabaza, la cebolla y el ajo en trozos pequeños.
2. Caliente 3 cucharadas soperas de aceite en una sartén de sopa y fría los vegetales a fuego medio durante unos 8 minutos aproximadamente. Añada el curry en polvo y fría durante 1 minuto. Añada 1 litro de agua caliente y llévelo a ebullición, dejando que cueza a fuego lento hasta que estén cocinados.
3. Haga puré con una licuadora. Y aderece al gusto con sal y pimienta.
4. Corte 8 lonchas finas de queso y corte el resto en forma de dado.
5. Desmenuce la nuez pecan.
6. Envuelva los grissini con las lonchas de queso, extienda una ligera capa de aceite de oliva y nueces desmenuzadas por encima hasta que queden cubiertos.
7. Deje que el queso de los grissini se funda en el horno precalentado (189 °C) o con el grill.
8. Reparta la sopa en 4 recipientes, añada los dados de queso y el resto de nueces pecan. Sirva los grissini de queso derretido a modo de guarnición.