

Receta de Sopa de Zanahoria Marroquí

Cocina Marroquí por Najat Kaanache



📖 Zanahoria

📋 Fácil

🌐 Internacional, Africana, Marroquí

🍴 4

🕒 45 min.

💓 Light

INGREDIENTES

Sal 1 cdita.

Cebolla 1 Unidad

Aceite de oliva virgen A gusto

Pimienta 1 cdita.

Caldo de pollo 1 L

Zanahoria 500 g

Cilantro 1 Manojó

Comino 1 cda

Perejil fresco A gusto

Agua 200 MI.
Calabaza 300 g
Nata 200 MI.
Pimentón 1 cda

PASO A PASO

- **Pelar** y cortar en trozos grandes tanto la **zanahoria** como la **cebolla**.
- En una sartén con aceite caliente, cocinar la **cebolla** y añadir el aceite de oliva, el **pimentón** y el **comino**.
- En una olla grande, poner al fuego el agua y el caldo de **pollo**.
- Incorporar la **calabaza** troceada, la **zanahoria** y la **cebolla**. Echar 1 pizca de **comino**, el **cilantro** picado y verter la **nata**. Cocinar por 25 minutos.
- Luego triturar los ingredientes en la misma olla, con la ayuda de una batidora de mano.
- Servir, salpimentar a gusto y decorar con una ramita de **perejil**.