



# SOPA DE CALABAZA CON TROPIEZOS

## INGREDIENTES

---

50ml Aceite de oliva virgen  
250g Cebolla  
500g Calabaza  
1Cucharada de azúcar  
700mL de caldo  
Sal al gusto  
35g Mantequilla  
20g Coco

### Tropiezos

100g Panceta  
20g Almendras fileteadas

---

## ELABORACIÓN

---

Cortar la cebolla bien fina y pocharla en una cazuela con el aceite de oliva y un poco de sal. Anadir la calabaza pelada y cortada en dados a la cazuela junto con el coco rallado y el azúcar. Cocer a fuego lento una media hora. Anadir el caldo. Si se utiliza caldo vegetal el sabor del coco aflorará con más fuerza, aunque el tipo de caldo depende mucho del gusto de cada uno, así como la cantidad de caldo también, ya que a unos les gusta mas espeso que a otros, aunque el espesor se puede corregir al final. Cocer hasta que la calabaza esté tierna.

Invertir un poco de tiempo en triturar la sopa y pasarla por un colador, si pudiera ser, chino o un pasapurés para que quede bien fina.

Rectificar la sal probando la sopa y añadir la mantequilla.

Servir caliente con la panceta y las almendras previamente pasadas por la sartén por separado y sin ningún tipo de grasa añadida: Primero las almendras y luego la panceta.

*Otras sugerencias:* Esta misma sopa se puede servir con otros tropezones como langostinos, morcilla, rape, queso o foie entre otros.