



Sopa De Calabaza Kuri Roja

Porciones: 4 Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 50 minutos

Ingredientes

- 1 1/2 libras de kuri rojo o calabaza, pelada y cortada en cubos de 1 pulgada (3 tazas)
- 1/2 cebolla mediana, picada en trozos grandes
- 1 hoja de laurel
- 1 bulbo de hinojo mediano, sin corazón y cortado en gajos finos
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen, y más para rociar
- Sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- Nueces tostadas picadas y hojas pequeñas de mejorana, para decorar

*Receta cortesía de Alice Waters, Food & Wine

Direcciones

1. Precaliente el horno a 375°F. En una cacerola grande, combine la calabaza en cubos con la cebolla picada, la hoja de laurel y 3 tazas de agua y deje hervir a fuego alto. Tape y cocine a fuego lento hasta que la calabaza esté tierna, aproximadamente 20 minutos.
2. Mientras tanto, en una bandeja para hornear con borde grande, mezcle las rodajas de hinojo con 1 cucharada de aceite de oliva. Sazone con sal y pimienta y revuelva bien. Ase durante unos 25 minutos, hasta que el hinojo esté tierno y empiece a dorarse.
3. Deseche la hoja de laurel de la sopa. Trabajando en tandas, haga puré la sopa en una licuadora. Regrese la sopa a la cacerola y caliente a fuego lento. Agregue la mantequilla y sazone la sopa con sal y pimienta. Sirva la sopa en tazones y decore con el hinojo asado, las nueces, las hojas de mejorana y un chorrito de aceite de oliva.



Red Kuri Squash Soup

Servings: 4 Prep Time: 25 minutes Cook Time: 50 minutes

Ingredients

- 1 1/2 pounds red kuri or butternut squash, peeled and cut into 1-inch cubes (3 cups)
- 1/2 medium onion, coarsely chopped
- 1 bay leaf
- 1 medium fennel bulb, cored and cut into thin wedges
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for drizzling
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper
- 1 tablespoon unsalted butter
- Chopped toasted pecans and small marjoram leaves, for garnish

*Recipe courtesy of Alice Waters, Food & Wine

Directions

1. Preheat the oven to 375°F. In a large saucepan, combine the cubed squash with the chopped onion, bay leaf, and 3 cups of water, and bring to a boil over high heat. Cover and simmer over low heat until the squash is tender, about 20 minutes.
2. Meanwhile, on a large rimmed baking sheet, toss the fennel wedges with the 1 tablespoon of olive oil. Season with salt and pepper and toss well. Roast for about 25 minutes, until the fennel is tender and starting to brown.
3. Discard the bay leaf from the soup. Working in batches, puree the soup in a blender. Return the soup to the saucepan and warm over low heat. Stir in the butter and season the soup with salt and pepper. Ladle the soup into bowls and garnish with the roasted fennel, pecans, marjoram leaves and a drizzle of olive oil.

