

Crema De Verduras con Espinacas

Sirve seis

Aproximadamente cuatro tazas de calabaza de su elección - peladas y cortadas en trozos
2 papas Yukon doradas (o cualquier papa que tenga) - peladas y cortadas en trozos
2 zanahorias grandes - peladas y cortadas por la mitad
1 pieza pequeña de cebolla - peladas
1 diente de ajo grande - pelado
3 tallos de apio con hojas - quitar los hilos
1 jalapeño - opcional
Aproximadamente 6 tazas de hojas de espinaca
Sal y Pimienta

Coloca todos los ingredientes menos las espinacas en una olla grande. Cubre las verduras con agua. No llene su olla con demasiada agua. Lo suficiente para cubrir todas las verduras.

Cocine a fuego lento durante unos 20 minutos, hasta que la calabaza, las zanahorias y las patatas estén bien cocidas.

Retirar del fuego y sacar la cebolla y el ajo. Puedes dejar el jalapeño a calentar.

Agrega las hojas de espinaca y presiónalas en el caldo caliente. Se marchitarán con el calor.

Si está utilizando una licuadora de inmersión, siga adelante y licúe la sopa hasta que esté cremosa. Si está usando una licuadora de pie, espere a que la sopa se enfríe y licúe.

Añadir sal y pimienta al gusto. Sirve con un trozo de crostini.

Para el crostini -

Caliente su horno a 350 F (176 C).

Cortar un poco de pan crujiente en diagonal y en rodajas finas.

Coloque las rodajas en una bandeja para hornear. Rocíe con aceite de oliva. Espolvorear con sal y zaatar o simplemente sal o sal y ajo o sal y orégano.

Tostar en el horno hasta que esté crujiente. Sirve la sopa a un lado.