Sopa de Calabaza

Makes: 6 Porciones

Sopa de calabaza tiene rico gusto y es fácil de preparar. La mezcla de ingredientes en esta sopa le da un toque de dulzura.

Ingredients

3 cups agua
1/4 pound carne de res (de centro) descongelada y cortala fina
2 cans calabaza amarilla enlatada (aproximadamente 30 onzas)
2 tablespoons jarabe de arce (o 2 cucharadas de azúcar morena)
1/4 teaspoon pimienta negra
1/2 teaspoon canela molida (opcional)
1/4 cup cebolla en cuadritos

Directions

1. En una olla de tamaño mediano, ponga agua a hervir.
2. Agregue carne para asar al agua hirviendo. Hierva durante 5 a 10 minutos.
3. Añada calabaza, jarabe de arce y pimienta a la olla. Si está usando canela, añadala también. Mezclarlo bien.
4. Baje la temperatura y cocine durante unos 10 minutos.
5. Coloque 2 cucharaditas de cebolla encima de cada plato de sopa. Sirva caliente.

Notes

Consejo par cocinar la carne para asar: La temperatura interna mínima recomendada para la carne para asar es de145 grados F, para esto se usa un termómetro de cocinar.