

# Deliciosa Sopa de calabaza del Chef Randy Evans, Director/Chef de Restaurantes en HEB Headquarters

## RECETA

Rendimiento: 8-12 porciones

- 2 calabazas medianas (alrededor de 2 kg)
- Aerosol de aceite vegetal antiadherente.
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 tallo de apio, picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 de taza de Bourbon
- 7 tazas de caldo vegetal o agua
- 1/2 cucharadita de polvo de jengibre
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 pera enlatada, cortada en cubos
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 de taza de pasas de uva doradas
- Sal, pimienta, vinagre de sidra y miel al gusto.
- 1 paquete de queso de cabra

1. Corta la calabaza por la mitad, y saca las semillas.
2. Coloca las mitades cortadas de lado hacia abajo en una bandeja de asar que haya sido rociada con aceite vegetal antiadherente en aerosol.
3. Hornea la calabaza durante 40-45 minutos o hasta que esté tierna.
4. Ponlas a un lado para que se enfríen.
5. Una vez fría, saca la carne de la piel.
6. Mientras la calabaza se hornea, cocina la pera, la cebolla y las pasas en un sartén con aceite, a fuego medio, durante 15 minutos o hasta que la pera y la cebolla estén tiernas.
7. Añade los condimentos y reservalos. (Opcionalmente se puede ahumar el condimento).
8. Mientras tanto, cocina la cebolla y el apio en un sartén con aceite, a fuego medio, durante 5 minutos o hasta que la cebolla se ablande. Añade el Bourbon, la pulpa de calabaza y el caldo y cocina la mezcla a fuego lento durante 10 minutos, tapado.
9. Pasa la mezcla a una licuadora o procesadora de alimentos, en tandas, y haz un puré hasta que esté suave.
10. Ajusta la consistencia deseada con agua; añade sal, pimienta y miel al gusto.
11. Devuelve la sopa a la salsaera y cocina a fuego moderado hasta que esté caliente.
12. Adornar cada porción con condimento de pera y una rebanada caliente de queso de cabra.