



BANCO DE
ALIMENTOS
BOGOTÁ
—DESDE 2001—

SOPA DE AUYAMA



RACIONES
5 porciones

INGREDIENTES

- 500 g de auyama, pelada y cortada en cubos.
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picados.
- 4 tazas de caldo de pollo o vegetal.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite.
- Crema de leche (opcional).

PREPARACIÓN

1. En una olla grande, caliente un poco de aceite y sofría la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
2. Agregue los cubos de auyama y el caldo.
3. Cocine a fuego medio hasta que la auyama esté suave, aproximadamente 20 minutos.
4. Licúe o machaque la mezcla hasta obtener una textura cremosa.
5. Sazone con sal y pimienta al gusto. Sirva con un chorrillo de crema de leche, si lo desea.

#JUNTOS CONTRA EL HAMBRE®