

# SOPA DE CAMOTE CON NARANJA



**55 MINUTOS**



**3 PORCIONES**

## Ingredientes:

- Zanahorias: 2
- Jengibre: 1
- Apio: 1
- Aceite de coco: 1 CDA
- Naranja:  $\frac{1}{4}$
- Camote: 1 kg
- Tomillo: 2
- Leche de coco: 200 ml
- Caldo: 625 ml
- Cilantro: 2 CDAS
- Sal:  $\frac{1}{4}$  CDTA



## Preparación

- Pelar y picar la zanahoria, el jengibre y el apio en trozos grandes.
- Agregar la zanahoria, el jengibre y el apio preparados. Procesarlo hasta que todo esté picado grueso y combinado.
- Agrega aceite vegetal en una cacerola grande a fuego medio bajo. Vierte el contenido en la cacerola y sofríe hasta que esté suave, durante unos 5-10 minutos.
- Exprime y ralla un cuarto de naranja.
- Pelar y picar el camote en trozos de 3 cm y añádelo a la cacerola. Agregarle el tomillo, la ralladura de naranja, la leche de coco y el caldo; dejar cocer a fuego lento durante 15-20 minutos.
- Picar el cilantro y añádelo a la sopa con el jugo de naranja y los condimentos.
- Verter directamente en tazones y servir con cilantro fresco picado.