

SOPA DE CAMARÓN Y PEPITA

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 400 g de camarón pacotilla
- ¼ de taza de pepitas, verdes
- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharadas de harina
- ½ cucharadita de paprika
- 1 ½ tazas de caldo de pescado (375 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)

Procedimiento:

1. En una sartén caliente el aceite, sofríe los camarones y las pepitas hasta que estén ligeramente doradas las pepitas.
2. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, agrega la harina y la paprika deja cocinar hasta que la harina esté ligeramente dorada, mueve constantemente.
3. Agrega el caldo de pescado y la leche, mezcla sin dejar de mover para que no se formen grumos. Licúa todos los ingredientes y regresa al fuego hasta que suelte le hervor, rectifica la sazón.
4. Sirve la sopa y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4