



**Ingredientes:**

1 cebolla

1 trozo de jengibre fresco del tamaño de dos o tres dientes de ajo

2 dientes de ajo

2 o 3 patatas medianas

1 trozo de calabaza grande unos 500/700 gr

1 lata de leche de coco

Agua

Sal y pimienta

Curry (opcional)

**Preparación:**

Pelamos y cortamos la cebolla en trozos grandes y la sofreímos en una olla con un poco de aceite de oliva, junto con los ajos laminados y el jengibre pelado y picado.

Añadimos las patatas y la calabaza peladas y cortadas también a trozos grandes y sofreímos un par de minutos más. Salpimentamos.

Finalmente echamos el agua, que cubra un par de centímetros por encima los demás ingredientes y la leche de coco.

Podemos añadir curry en polvo que le pega muy bien a esta receta.

Dejamos hervir una media hora, hasta que la verdura esté bien blanda y haya reducido un poco el caldo.

Paramos el fuego y trituramos. Servimos caliente, yo con unas semillas de chía y cáñamo.

Buen provecho!