MARZO: Sopa de invierno de Apple •

Porciones: 4 Tiempo: De principio a fin: 1 hora

Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla
2 tazas de cebollas, picado
3 cucharaditas de curry en polvo
3 libras de calabaza, pelado, sin semillas, en cubos (6 tazas)
2 cada manzanas granny smith, peladas, sin corazón, en cubos
3 tazas de caldo de pollo
1 cucharadita de sal
pimienta Negro, recién Ground:

llegar

En una olla grande, derrita la mantequilla. Agregar la cebolla y rehogar hasta que estén tiernos. Agitar en polvo de curry.
Agregue la calabaza, manzanas, caldo de pollo y sal. Llevar a ebullición, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 25 minutos o hasta que la calabaza y las manzanas son tierna, Puré de la sopa regresan a la sartén.
Pimienta liberalmente.
Receta Notas: Esta sopa es grande con un topping. Trate de nueces tostadas, crema agria o crema fresca, o las manzanas en rodajas finas frescas colocadas en la parte superior de la sopa de vez en porciones.

....cut aquí ....

INICIO ENCUESTA: llenar y devolver esta encuesta a su maestra.

1. ¿Sus niños ayudan a preparar esta receta?

(circule uno) SÍ NO

2. ¿Su familia disfruta de preparación receta de este mes?

SÍ NO

3. ¿Es la primera vez que los miembros de su familia han tratado de esta verdura / fruta?

SÍ NO

4. ¿Los miembros de su familia a aprender nuevos hechos o información sobre la fruta o verdura de este mes?

SÍ NO

5. ¿Su familia como elemento destacado de este mes?

SÍ NO