



SOPA MEXICANA 6 Porciones

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 1 taza de granos de elote
- 1 taza de rajas de chile poblano
- 3 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 manojo de flor de calabaza, limpia y troceada
- 2 calabazas, picadas en cubos
- 2 litros de caldo de pollo
- Sal y pimienta, al gusto

Método de Preparación:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los granos de elotes, las rajas, el jitomate, la flor y las calabazas; cocina durante 5 minutos.
2. Agrega el caldo de pollo y salpimienta al gusto; deja en el fuego durante 10 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Ofrece caliente.

Tiempo de Preparación: 25 min.

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****