



SOPA DE CALABACITAS

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, rebanada
- 6 calabacitas, cortadas en cubos
- 2 tazas de rajas de chile poblano (500 gr)
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 taza de granos de elote (250 gr)
- 1 ½ litros de caldo de pollo
- 5 hojas de epazote, picado
- 200 g de queso panela, cortado en cubos

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla junto con la calabacitas y las rajas, sazona con salpimienta. Agrega los granos de elote, cocina a fuego medio por 5 minutos, añade el caldo de pollo y el epazote.
2. Deja en el fuego hasta que rompa el hervor o estén completamente cocidas las calabacitas.
3. Ofrece con el queso panela.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4