SOPA MEXICANA DE VERDURAS

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

Procedimiento:

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:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6