CALDO CAMPIRANO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 120 g de champiñones, fileteados
- 1 manojo de espinacas, limpias y troceadas
- 1 manojo de flor de calabaza, limpias
- 1 lata chica de granos de elote (125 g)
- 4 jitomates, cocidos
- 4 tazas de agua
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que la cebolla esté transparente, agrega los champiñones, las espinacas, la flor de calabaza y los granos de elote. Cocina a fuego medio hasta que las verduras estén ligeramente suaves.
2. Licúa los jitomates con el agua, la cebolla, el ajo y el consomé de pollo hasta integrar por completo. Agrega lo que licuaste con las verduras, mezcla y cocina a fuego medio hasta que suelte el hervor y las verduras estén bien cocidas.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4