



## SOPA DE CALABACITAS, POBLANO Y GRANOS DE ELOTE

### Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, rebanada
- 5 calabacitas, cortadas en cubos
- 500 g de rajas de chile poblano
- 3 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 ½ tazas de jitomate triturado
- 1 taza de granos de elote
- 2 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 el consomé. Agrega el jitomate y los granos de elote, cocina a fuego medio durante 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:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6