



SOPA DE CHAMPIÑONES CON EPAZOTE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 500 g de champiñones, fileteados
- 1 ½ litros de caldo de pollo
- ½ taza de hojas de epazote, picadas
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Calienta el aceite, fríe la cebolla con el ajo hasta que dore ligeramente, agrega los champiñones y deja cocinar unos minutos.
2. Agrega el caldo de pollo, el epazote y sazona al gusto. Cocina hasta que hierva.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4