



SOPA DE CHAMPIÑONES CON CHIPOTLE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de cebolla picada
- 6 nopales cortados en tiras y cocidos
- 200 g de champiñones, fileteados
- 200 g de setas fileteadas
- 6 tazas de agua (1 1/2 litros)
- 2 chiles chipotle de lata, sin semillas
- 2 cucharadas de consome de pollo en polvo
- 200 g de queso panela, cortado en cubos
- 1 pechuga mediana de pollo cocida y deshebrada

Procedimiento:

1. Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla agrega los nopales, los champiñones y las setas, cocina por 10 minutos.
2. Aparte, licúa el agua con los chiles y el consome, vierta a los champiñones y continúa la cocción por 15 minutos o hasta que rompa el hervor.
3. Añade el queso panela y el pollo sirve caliente.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6 porciones