



SOPA DE ELOTE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 lata de granos de elote (400 g)
- ¼ de taza de cilantro, limpio
- 1 lata de leche evaporada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 lata chica de granos de elote (220 g)

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla, el ajo y los granos de elote hasta que estén ligeramente dorados.
2. Licúa con el cilantro, la leche evaporada, el caldo de pollo y el consomé de pollo, regresa al fuego bajo, añade los granos de elote y cocina hasta que suelte el hervor, moviendo constantemente.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4