



SOPA DE ELOTE CON POLLO

Ingredientes:

- 4 cucharadas de aceite
- ½ pechuga de pollo, cortada en cubos pequeños
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 lata de granos de elote (440 g)
- 1 cucharada de cilantro, limpio
- 3 tazas de leche
- 1 taza de crema
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta con 2 cucharadas de agua

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el aceite, fríe el pollo hasta que dore ligeramente y esté bien cocido, reserva.
2. En la misma cacerola calienta el resto del aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade los granos de elote, el cilantro. Licúa lo anterior con la leche, la crema y el consomé hasta integrar por completo. Regresa al fuego, agrega el pollo y la fécula previamente disuelta con el agua, mueve constantemente hasta que suelte el hervor.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4