



## SOPA DE ELOTE Y CALABAZA

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 300 gr de calabaza
- 2 piezas de elote desgranado
- 2 litros de consomé de pollo
- 2 ramitas de epazote

### Procedimiento:

1. Picar las calabazas en cubos pequeños.
2. Calentar el aceite y acitronar las calabacitas picadas y el elote desgranado.
3. Agregar 2 litros de consomé de pollo y el epazote.
4. Tapar y cocer a fuego medio hasta que las verduras estén suaves.
5. Servir con queso panela rayado.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6