



SOPA DE ESPÁRRAGOS Y CALABAZA

Ingredientes:

- ¼ de barra de mantequilla
- ¼ de cebolla, fileteada
- 1 manojo de espárragos, cocidos en agua
- 2 calabazas, cortadas en cuartos y cocidos en agua
- 2 ½ tazas de caldo de pollo
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

1. En una cacerola caliente funde la mantequilla, sofríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los espárragos y las calabazas. Cocina hasta que estén suaves.
2. Licua lo anterior con el caldo de pollo, la leche y el consomé hasta integrar por completo los ingredientes. Regresa al fuego y cocina hasta que suelte el hervor.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4