



## SOPA DE FLOR DE CALABAZA

### Ingredientes:

- 150 gr flor de calabaza
- 750 ml caldo de pollo
- 1 calabacita italiana en rebanadas
- 1 elote tierno
- 1 chile serrano
- 1 jitomate
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 limón en rebanadas

### Procedimiento:

1. Corta el elote en tres y cuécelo en agua con un poco de sal. Una vez cocido desgránalo y reserva.
2. Calienta el caldo de pollo y agrega la calabacita rebanada y las flores de calabaza.
3. Asa el jitomate y el chile serrano en una sartén y posteriormente muélelos en la licuadora.
4. Incorpora la preparación anterior en la cazuela donde pusiste la calabacita y las flores de calabaza. Mezcla y adiciona los granos de elote.
5. Sazona con sal y pimienta.
6. Deja hervir durante 15 minutos o hasta que la verdura este cocida.
7. Sirve caliente con unas rebanadas de limón. Presenta.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4