



SOPA DE FLOR DE CALABAZA CON ELOTE Y CALABAZA

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ pieza de cebolla picada
- 1 manojo de flor de calabaza limpia y picada (1 ½ tazas ya picada)
- 1 pieza de calabaza italiana en cubos
- 1 pieza de elote desgranado
- Sal al gusto
- 4 tazas de caldo de pollo

Procedimiento:

1. Saltea la cebolla con un poco de aceite. Cuando comience a verse transparente, añade la flor de calabaza. Cuando se reduzca, agrega la calabaza y el elote. Sazona con la sal.
2. Agrega el caldo de pollo, tapa y cocina a fuego medio por 5 minutos o hasta que el elote este suave.
3. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6