



## SOPA DE HONGOS CON CALDO DE EPAZOTE Y CHIPOTLE

### Ingredientes:

- 4 tazas de caldo de pollo
- 20 hojas de epazote
- Chiles chipotles adobados al gusto
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo
- 2 tazas de champiñones fileteados
- 2 tazas de setas picadas
- 2 tazas de portobello picado

### Procedimiento:

1. Licúa el caldo de pollo con las hojas de epazote, los chiles chipotles adobados al gusto y el consomé.
2. Calienta el caldo y agrega los champiñones, las setas y el portobello. Tapa y cocina a fuego medio por 15 minutos.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6