



SOPA DE NOPAL Y CHAMPIÑÓN

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 300 g de champiñones, fileteados
- 500 g de nopales, cortados en cubos y cocidos
- 2 litros de caldo de pollo
- 2 chiles de árbol, seco
- Sal y pimienta, al gusto
- 1 pechuga de pollo, deshebrada

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo, cocina hasta que estén ligeramente dorados. Agrega los champiñones y los nopales. Cocina un poco más.
2. Licúa el caldo de pollo con los chiles, agrégalo a lo que freíste y sazona al gusto.
3. Ofrece caliente, con un poco de pollo deshebrado.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6