



SOPA DE NOPAL Y CHAMPIÑONES CON CHIPOTLE

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- ¼ cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 150 g de champiñones, fileteados
- 200 g de nopales, cortados en cubos
- 1 litro de caldo de pollo
- 1 cucharada de chiles chipotles adobados y molidos
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo, agrega los nopales y los champiñones. Deja cocinar por 5 minutos.
2. Agrega los chipotles molidos y el caldo de pollo. Rectifica sazón, todo dependerá de tu caldo de pollo.
3. Ofrece caliente.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6