



## 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