



SOPA DE VEGETALES

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, fileteada
- 1 taza de granos de elote
- 1 taza de rajas de chile poblano
- 3 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 zanahoria, pelada y picada en cubos
- 1 calabaza, picada en cubos
- 2 litros de caldo de res
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, agrega los granos de elotes, las rajas, el jitomate, la zanahoria y la calabaza, cocina durante 5 minutos.
2. Agrega el caldo de res y sazona al gusto, deja en el fuego por 10 minutos o hasta que las verduras estén cocidas.
3. Ofrece caliente

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6