



SOPA MILPA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ pieza de cebolla, picada
- 1 lata chica de granos de elote
- 2 piezas de chile poblano, en rajas
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 6 tazas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 3 cucharadas de epazote, picado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, los granos de elote y las rajas. Deja sofreír hasta que doren ligeramente. Agrega el pollo y el caldo de pollo.
2. Deja hervir durante 10 minutos y sazona.
3. Agrega el epazote y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4