SOPA POBLANA

Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla

¼ de cebolla picada

1 taza de granos de elote

2 tazas de rajas de chile poblano

200 g de champiñones, fileteados

2 calabacitas picadas en cuadritos

6 tazas de caldo de pollo

Sal/pimienta al gusto

200g de cuadritos de queso panela

Procedimiento:

1.- Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega los granos de elote, las rajas, champiñones y las calabacitas: cocina por 10 minutos.

2.- Vierte el caldo de pollo, rectifica la sazón y continua la cocción por 15 minutos o hasta que rompa el hervor.

3.- Añade el queso panela y sirve caliente.