# Sopa campesina



Tiempo de preparación: 35 Min

## Ingredientes

**Elote desgranado**: 1 Taza
**Pimiento verde**: 1 Unidad
**Jitomates**: 6 Unidades
**Hierbas de Olor**: Cantidad necesaria
**Papas**: 2 Unidas
**Flores de calabaza**: Cantidad necesaria
**Queso Panela**: 150 Gramos
**Cebolla**: 1 ½ Unidad
**Ajo**: 3 Dientes
**Chile chipotle ahumado**: 1 Unidad
**Caldo De Pollo**: 4 Taza
**Champiñones rebanados**: 200 Gramos
**Tortillas**: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Sofreír en una olla caliente con aceite, una *cebolla* completa previamente fileteada, el *pimiento* cortado en julianas
- Añadir los granos de *elote* y el *ajo* cocinar por 5 minutos
- Licuar los jitomates con media *cebolla* y *chile chipotle*.
- Agregar lo licuado a la mezcla de *elote*.
- Añadir caldo de *pollo* y hierbas de olor, *sazonar* con sal, dejar cocinar
- Agregar a la **sopa** las papas, previamente cocidas, cortadas en cubos pequeños
- Cortar los champiñones y añadir a la cocción
- *Dorar* las tortillas cortadas en julianas, reservar
- Sellar el queso *panela* en una sartén caliente, cortar en cubos, reservar
- Servir la sopa y agregar las flores de *calabaza*.
- Añadir queso y las julianas de tortilla dorada.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-campesina-2**