

# 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 Unidades

**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>