

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>