

Sopa cholulteca

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Elotes: 3 Unidades

Chile poblano: 2 Unidades

Calabaza: 2 Unidades

Fondo de Pollo: 4 Tazas

Queso Panela: 200 Gramos

Cebolla picada: 1 Taza

Champiñones: 10 Unidades **Mantequilla**: 90 Gramos

Tortillas: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Paso a Paso

- Desgranar los elotes y reservar
- Desechar el tallo del champiñón y filetear el resto, reservar.
- Cortar las calabazas en cubos pequeños y reservar
- Asar los chiles poblanos al fuego directo, sudar dentro de una bolsa de plástico con un poco de sal
- Retirar una vez sudados la película quemada del chile con la ayuda de una cuchara, retirar las semillas y cortar en tiras, reservar.
- Agregar en una cacerola con aceite, la mantequilla y sofreír la cebolla picada en medias lunas
- Agregar los granos de elote, y sofreír ligeramente, así continuar con las calabazas y los champiñones fileteados, añadir el fondo de pollo revolver y sazonar con sal.
- Cocinar por unos minutos y añadir las tiras de rajas
- Cortar las tortillas en julianas y freírlas en suficiente aceite
- Rectificar el sazón de la sopa
- Para servir colocar en el fondo del plato queso panela cortado en cubos y las julianas fritas
- Servir caliente