

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

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-cholulteca>