Sopa de Chayote



Ingredientes

Cebolla: 1/2 unidad
Caldo De Pollo: 1 Litro
Epazote: 1 Rama
Sal: c/n
Crema: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Queso Panela: 1 Rama
Chayotes: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Sopa

- En una olla, sofreír en *mantequilla* y aceite de olivo la *cebolla* cortada en pluma hasta que se doren.
- Agregar los chayotes pelados y cortados en cubos grandes.
- *Sazonar* con sal al gusto y seguir cocinando.
- Verter un poco de caldo de *pollo* y aromatizar con hojas de *epazote*.
- Una vez bien cocidos los chayotes, retirarlos con un colador para llevarlos a la licuadora.
- Reservar el caldo.
- Licuar el guiso de **chayote** con el mismo caldo de cocción y regresar la molienda a la misma cazuela.
- Rectificar la sazón

Armado

- Servir la **sopa** caliente acompañada de queso *panela* desmoronado y *crema* ácida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chayote