

Sopa de Guías

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Jitomate: 4 Unidades

Calabaza: 4 Piezas

Flor de calabaza: 1 Manojó

Guías de calabaza o tallo de la flor: 1 Manojó

Ajo: 2 Unidades

Aceite: c/n

Cebolla: 1/2 unidad

Grano de Elote: 200 Gramos

Epazote: 1 Rama

Preparación de la Receta

- En una olla poner el aceite y agregar los granos de *elote*
- Picar la ramita de *epazote* y agregar a la olla
- Sofreír

Limpiar la flor de calabaza

- Abrir la flor y quitar el pistilo y la base.
- Agregar las flores a la olla.
- Picar los tallos de la flor de *calabaza* y agregar a la olla
- Picar el *jitomate* y la *cebolla* en cuatro y agregar a la licuadora junto con los dos ajos.
- Licuar con poquita agua
- Agregar esta mezcla a la cazuela.
- Agregar sal para *sazonar*
- Revolver y dejar *sazonar* por 20 minutos
- Picar las calabazas en cubitos y agregar a la cazuela
- Agregar otra rama de *epazote*
- Agregar alrededor 1 y ½ de agua
- Revolver y dejar cocer por 15 minutos.