

Sopa de Poblano con Pistaches

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Chile poblano: 2

Cebolla en trozos: 1/2

Poro ligeramente picado: 1/2

Caldo de vegetales o pollo: 700 ML

Cilantro:

Mantequilla clarificada: 2 Cucharadas

Dientes de ajo aplastados: 2

Pistaches: 1/2

Hojas de espinaca:

para acompañar

Jocoque:

Pistaches tostados y picados:

Flores comestibles:

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar el *chile* poblano quitando también las semillas.
- En una *cacerola* derretir la *mantequilla*, agregar la *cebolla*, el *ajo*, el *poro* y el *chile* poblano.
- *Saltear* hasta transparente, incorporar los pistaches y agregar el caldo hasta cubrir.
- Cocinar durante 20 minutos aproximadamente, hasta que las verduras estén suaves
- Enfriar y colocar en la licuadora
- Incorporar la *espinaca* cruda, el *cilantro* y licuar
- Regresar a la *cacerola* para calentar nuevamente y *sazonar* con sal y pimienta
- Servir en un plato profundo y agregar *jocoque*, pistaches y flores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-poblano-con-pistaches>