

Sopa Fría de Elote

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Sopa

Leche de coco: 1 Taza

Caldo de pollo sin sal: 1 Litro

Jengibre en polvo: 1 cdita

Pimentón dulce: c/n

Vainilla: 1 Vaina

Cebolla: 1/2 Unidad

Granos de elote blanco tierno: 1/2 Taza

Mantequilla sin sal: 2 cdas

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- Sofreír en *mantequilla* la *cebolla* y las semillas de una vaina de vainilla
- Agregar los granos de **elote**, el caldo hasta cubrir, el *jengibre* y cocinar hasta que el **elote** este tierno, aproximadamente 10 minutos.
- Dejar enfriar.
- *Sazonar* con sal.
- Licuar con la leche de coco fría.

Armado

- Servir la **sopa** fría en tazones hondos y espolvorear *pimentón dulce*

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