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

- Sofreir 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