

Sopa Poblana

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ de cebolla picada
- 1 taza de granos de elote
- 2 tazas de rajas de chile poblano
- 200 g de champiñones, fileteados
- 1 calabacitas cortadas en cubitos
- 6 tazas de agua (1 1/2 litros)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 1 paquete de queso panela, cortado en cubos (200 g)



Preparación

Calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, agrega los granos de elote, las rajas, champiñones y las calabacitas; cocina por 10 minutos. Vierte el agua y el consomé y continua la cocción por 15 minutos o hasta que rompa el hervor. Añade el queso panela y sirve caliente.

www.laultima dietadetuvida.com

Con todo el respaldo de DermosaludColombia.com