

SOPA VERDE DE ELOTE

Ingredientes:

- 3 Elotes
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla picada finamente
- 2 Calabacitas cortadas en cubitos
- 2 Chiles poblanos asados, desvenados y sin piel
- 1 diente de ajo
- 1 cucharita de sal
- ½ cucharita de comino
- ¼ c de pimienta negra molida
- 1 litro de leche

Preparación:

1. Los elotes crudos se desgranar. En una olla se calienta el aceite y se añade la cebolla y los granos de elote para acitronar durante 5 minutos. Se añade la calabacita al elote. En la licuadora se muelen los chiles y el ajo con una taza de agua. Se agregan los chiles molidos a la verdura de la olla junto con la sal, el comino, la pimienta y se deja hervir hasta que todo esté bien cocido.
2. Una vez que la verdura esté ya cocida se añade la leche y se calienta la sopa a lumbre mediana, que no hierva. Se sirve de inmediato.