



## SOPA DE EJOTES

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 1 Taza ejotes troceados
- 1/4 Cebolla
- 3 Jitomates medianos
- 1 Diente ajo
- 1 Chile chipotle seco
- 1 Rama cilantro
- 190 g de margarina La Villita, sin sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es tanto rica como sencilla de preparar.

Cocemos los ejotes con sal y un pedazo de cebolla. Licuamos los tres jitomates con un pedazo de cebolla y el diente de ajo. En una cacerola ponemos 2 cucharadas de margarina y sofreímos el chile chipotle, añadimos el jitomate molido y colado, se sazonamos por cinco minutos.

Agregamos los ejotes con el agua en que se cocieron y dejamos hervir otros cinco minutos, añadimos la rama de cilantro y apagamos el fuego. ¡Servimos!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita