



## SOPA DE MILPA CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

### INGREDIENTES

- Aceite vegetal
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 tazas de calabaza
- 1 taza de grano de elote
- 2 flores de calabaza
- 1/2 de taza de epazote
- 4 tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 chiles de árbol
- Queso Oaxaca La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, preparen algo calentito y lleno de sabor.

Comenzamos picando finamente el ajo y el epazote. La cebolla la fileteamos y las calabazas las cortamos en cubos pequeños. Deshebramos el queso Oaxaca La Villita y comenzamos a limpiar la flor de calabaza.

En una olla calentamos a fuego medio el aceite y añadimos el ajo y la cebolla. Cuando estén transparentes, agregamos la flor de calabaza, los cubitos de la calabaza, el epazote y el chile de árbol. Mezclamos todo y dejamos cocinar por 5 minutos.

Añadimos el caldo de pollo, rectificamos la sazón y dejamos hasta que comience a hervir. Cuando pase eso, tapamos nuestra olla y dejamos cocinar por 10 minutos. Ahora sí, estamos listas para servir nuestra sopa, agregamos el queso Oaxaca deshebrado y decoramos con epazote. ¡Riquísimo!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita