SOPAS Y CALDOS

Sopa de hongos con chile chipotle

Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

- 500 gramos de champiñones
- ½ cebolla blanca picado finamente
- 2 dientes
- 1 litro de caldo de pollo
- 5 jitomates
- 2 chiles chipotle
- 1 rama de epazote

PREPARACIÓN:

1. Sofríe la cebolla y el ajo en la olla donde vayas a preparar la sopa.

2. Agrega los hongos rebanados y cocina durante 4 minutos a que suelte su líquido.

3. Licua los jitomates y los chiles en el caldo de pollo, vierte sobre la olla.

4. Cocina a fuego lento durante 30 minutos la sopa de hongos y agrega el epazote.

5. Sirve y disfruta esta deliciosa sopa de hongos picosa.