



Sopa de hongos con chipotle

Categoría: **Sopa**

Ideal para los amantes del chipotle



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de champiñones
- 2 tazas de creminis (hongo)
- 2 tazas de setas (hongo)
- 2 cdas de aceite
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 frasco de Salsa Casera con Chipotle La Costeña®
- 2 cdas de epazote picado
- 6 tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Filetear los hongos (champiñones, creminis y setas)
2. En aceite caliente saltear los hongos agregar el ajo y saltear.
3. Incorporar la salsa, mezclar, añadir el epazote, mezclar.
4. Verter el caldo de pollo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
5. Llevar a ebullición, cocinar a fuego lento por 5 minutos y servir.