



Sopa de calabaza al chipotle

Categoría: Sopa, Verduras, Chiles, Vegetales

Un platillo idóneo para disfrutar en Día de Muertos.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de mantequilla
- 2 cdas de cebolla picada
- 2 tazas de calabaza de castilla en cubos pequeños
- Sal y pimienta al gusto
- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1/2 taza de jugo de lima
- 3 cdas de crema ácida
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 2 cdas de perejil picado



Preparación

1. Dorar en la mantequilla la cebolla junto con la calabaza, sazonar con sal y pimienta, agregar el caldo de pollo, una cucharada de chipotle, jugo de lima, Dejar cocer hasta que estén suaves los trozos de calabaza.
2. Poner la calabaza en la licuadora, agregar la crema ácida y licuar por 2 minutos hasta que quede una mezcla tersa, incorporar el caldo y licuar por 1 minuto más.
3. Regresar el licuado al fuego, agregar el elote dorado, rectificar sazón y cocinar a fuego lento por 10 minutos.
4. Servir acompañada de una cucharadita de chipotle y perejil picado