



Chipilo

PORCIONES

4



TIEMPO

30 min

DIFICULTAD

* * * * *

CREMA DE CALABAZA



INGREDIENTES

- 1/4 · cucharadita de pimienta negra
- 250ml · de Crema **Chipilo**®
- 1 1/2 · taza consome de pollo en polvo
- 4 · piezas de calabaza en cubos
- 1 · diente de ajo
- 1/4 · de cebolla
- 1 · cucharadita de aceite de maíz
- 1 · taza de caldo de pollo

PREPARACIÓN

- 1 Llevaremos a la sartén con aceite ya caliente, la cebolla, el ajo y las calabazas, cocina por 5 minutos tapando tu sartén, para concentrar el calor y tus verduras queden perfectamente cocinadas.
- 2 Una vez esté sofrito, licuaremos esta preparación con el caldo de pollo, el consome y la crema, ya licuado llevaremos la mezcla una vez más a la sartén cocinando a fuego medio hasta que espese ligeramente, recuerda mover en todo momento la mezcla para evitar que se queme, por último sazonamos y listo.
- 3 Sirve, esta sopa caliente y disfruta.

Tip; Agrega un par de cubitos de mantequilla **Chipilo**® para dar mejor textura y acompaña con crotones.



•DESDE  1935•

EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO