

VALOR NUTRICIONAL
Kcal 189

SOPA DE HONGOS

INGREDIENTES

2 Jitomates.
½ pieza de poro.
Ajo en polvo.
Champiñones en trozos.
1 chile chipotle.
Consomé de pollo.
Sal y pimienta.
Limón.

PREPARACION

Licua los jitomates, el poro y el diente de ajo hasta tener un puré homogéneo. Cuela y vierte dentro de una cacerola mediana a fuego medio. Agrega los champiñones en trozos, y el chipotle, agua y consomé de pollo natural sin grasa. Sazona al gusto con sal y pimienta. Deja que hierva, reduce el fuego a bajo y cocina hasta que los champiñones se hayan ablandado, aproximadamente 15 minutos. Sirve caliente y, si lo deseas, agrega unas gotas de jugo de limón.