



Platillo Sabio

PROFECO

Sopa Poblana



611 KCAL.



6 PORCIONES



\$ 84.56



1 HORA

Ingredientes

- 2 elotes desgranados
- ½ kg de retazo de pollo (huacales o rabadillas)
- ¼ de taza de epazote
- ½ cebolla finamente picada
- 250 g de rajas de chile poblano
- 250 g de calabacitas finamente picadas
- ½ kg de flores de calabaza limpias
- Sal al gusto

Preparación

1. Pon a cocer los elotes desgranados, el pollo, los ajos, la cebolla y sal en dos litros de agua. Cuando esté suave la carne agrega el resto de los ingredientes menos el epazote.
2. Deja a fuego lento 30 minutos.
3. Sirve y decora con hojas de epazote.



Rosario Arroyo
Asistente y Consumidora

Esta receta fue publicada por primera vez en la Revista del Consumidor de febrero de 1986.

