

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Sopa de choclo y tocino

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla
- 3 lonjas de tocino picado
- 2 cebollitas chinas picadas
- 1 cebolla china picada
- 1 ají amarillo sin semilla ni venas picada
- 1 diente ajo picado
- 3 tazas de choclo desgranado
- 6 tazas de caldo de pollo de verduras y agua
- 4 tomates sin piel ni semillas picados
- 1/4 taza de crema de leche o leche evaporada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

Paso a paso

1. En una olla con un poquito de mantequilla dora el tocino retira la mitad y resérvala.
2. Agrega el resto de la mantequilla la cebolla, el ají y los ajos cuando estén ligeramente doradas. Incorpora el choclo sube el fuego y deja que se dore.
3. Sazona con sal y pimienta.
4. Añada el caldo y llévalo a hervor cuando el choclo esté cocido retira una tasa.
5. Licuar y regresar el choclo licuado a la olla.
6. Añada los tomates y continúe la cocción por 10 min mas, agrega la crema de leche y el cilantro caliente sin que hierva.
7. Condimente con sal y pimienta al servir coloque al tocino que se reservó encima.



S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:



300 726 0375
300 726 0119

