

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

SOPAS

SOPA DE CHILI CON HONGOS CAMPESTRES FRESCOS

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de aceite vegetal
- 8 Onzas de hongos blancos frescos, cortados en rodajas (aproximadamente 3 tazas)
- 1 Diente de ajo grande
- 1 Cucharada de polvo de chili
- 1 Lata (aproximadamente de 15 onzas) de caldo de pollo instantáneo
- 1 Lata (aproximadamente 15 onzas) de tomates asados
- 1 Lata (aproximadamente 15 onzas) de frijoles colorados (kidney beans)
- 1 Lata (aproximadamente 7 onzas) de granos de maíz envasado al vacío

PREPARACION:

En una olla grande, calienta el aceite a fuego medio.

Agrega los hongos y el ajo; cocina revolviendo con frecuencia hasta que los hongos estén tiernos y el líquido se evapore, aproximadamente cinco minutos.

Mezcla el polvo de chili; cocina y revuélvelos durante 1 minuto.

Agrega el caldo de pollo, los tomates asados, los frijoles colorados y el maíz.

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

Cocina hasta el punto de ebullición; luego reduce el calor y cocina a fuego lento para que se integren los sabores, durante unos diez minutos.

Sírvelo con chips de tortilla encima, si lo desea.