



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Sopa de flor de calabaza con camarones

Ingredientes:

- 1/2 Cebolla picada
- 2 Tallos de **apio MR. LUCKY** picados
- 1/2 Poro (solamente la parte blanca)
- 1 Diente de **ajo MR. LUCKY**
- 2 Latas de flor de calabaza
- 1 Cucharada de epazote picado
- 1/4 Taza de puré de tomate
- 1/4 Kg. camarones cocidos (reserva el agua donde los cociste 1.5 lts.)
- 2 Elotes amarillos rebanados **MR. LUCKY**



Preparación:

1. En un poco de mantequilla fríe la cebolla por 4 minutos.
2. Agrégale el apio, el ajo, el poro, 1 lata de flor de calabaza, el puré de tomate y el epazote, deja que todo se cocine por 5 minutos.
3. En un poco de agua dónde cociste los camarones, licúa lo anterior y en una cazuela coloca el resto del agua de los camarones y vacía lo licuado, deja que hierva.
4. Añade los camarones y adorna con el epazote, la lata restante de flor de calabaza y los elotes.

TIP: Añade un poco de crema antes de servir.



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Todos los Productos **MR. LUCKY** son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio