

SOPA DE MAÍZ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla pequeña, cortada en cubos pequeños
- 6 dientes de ajo, en rodajas finas
- 1 cucharadita de paprika ahumada en polvo
- 1 ½ cucharaditas de comino molido
- ½ cucharadita de paprika en polvo
- ¼ de cucharadita de cilantro molido
- 4 latas (15 oz) de granos de maíz, escurridos (o 4 mazorcas de maíz tierno)
- 4 tazas de consomé de pollo (o vegetales)
- ½ taza de crema dulce para batir
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Opciones de toppings:

- Jalapeño en rodajas
- Cilantro fresco picado
- Crema agria
- Queso blanco desmoronado

Instrucciones

1. Prepara tus vegetales: corta la cebolla, el ajo y quita los granos de maíz de las mazorcas, si vas a usar maíz fresco.
2. Calienta el aceite en una olla grande a fuego medio-alto. Agrega la cebolla junto con una pizca de sal y pimienta. Cocina durante 3-4 minutos, revolviendo con frecuencia.
3. Agrega el ajo, paprika ahumado, comino, pimentón, cilantro en polvo y un par de pizcas más de sal y pimienta. Cocina durante 1 minuto, revolviendo con frecuencia.
4. Agrega el maíz y cocina, revolviendo ocasionalmente, durante 5 minutos a fuego medio-alto.

5. Agrega la mitad de la mezcla de maíz a una licuadora junto con el consomé de pollo o vegetales, mezcla hasta que esté suave y cremosa.
6. Vierta la sopa mezclada nuevamente en la olla y revuelve para combinar con la que estaba allí. Cocina a fuego lento durante 5 minutos. (10 si es maíz de mazorca). Cuando haya transcurrido ese tiempo, apaga la estufa.
7. Agrega la crema dulce de batir y el jugo de limón y sazone al gusto con sal y pimienta. ¡Decora con tus toppings favoritos y disfruta!

Notas:

* Si te gusta tu sopa más cremosa, agrega 1 taza de crema dulce de batir. Si prefieres una sopa más caldosa, solo agrega la $\frac{1}{2}$ de la taza de crema. Personalmente, me gusta no tan cremosa, pero es cuestión de gustos.

*Para hacer esta sopa vegana, usa 13.5 oz. Lata de leche de coco entera en lugar de crema dulce para batir. Obtendrás una textura y un sabor muy similares incluso con leche de coco. ¡Y no te preocupes, no se siente el sabor al coco! Con todos los demás sabores y especias de esta sopa, el ligero toque de coco no se siente en absoluto.

*Esta sopa será cremosa, pero también tendrá granos enteros de maíz. Si prefieres una sopa que sea completamente cremosa, ¡simplemente mezcle toda la sopa en lugar de solo la mitad!