

SOPA VERANIEGA DE MAÍZ

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 40 a 45 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva, dividido
- 4 mazorcas de maíz dulce fresco, (2¾ taza de maíz si usas enlatado o congelado)
- 4 tiras de tocino de pavo, picadas
- 1 cebolla amarilla, picada
- 2 ramas de apio, picadas
- 1 zanahoria mediana, picada
- 3 dientes de ajo, triturados
- 1 cucharadita de tomillo fresco o más según el gusto
- 1 cucharada de harina para todo uso
- ¼ taza de caldo de pollo o vino blanco
- 2 papas medianas (1 libra), peladas y cortadas en cubitos
- 4 tazas de caldo (caldo de pollo o de verduras)
- 1 taza de leche de tu elección
- 1 hoja de laurel
- 1 calabacín mediano, cortados en cubitos
- Sal y pimienta para probar

Instrucciones

1. En una olla grande, a fuego medio alto, calienta 2 cucharadas de aceite de oliva, agrega los granos de elote, sazona generosamente con sal y pimienta y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que el elote esté suave y los jugos se hayan evaporado y dorado en el fondo de la olla, de 5 a 7 minutos.
2. Reserva ½ taza de maíz para cubrir la sopa cuando sirva; transfiere el maíz restante a un recipiente mediano y reserva.
3. Agrega la cucharada de aceite restante a la olla y agrega el tocino, cocina hasta que suelte su grasa y comience a dorarse, unos 5-7 minutos.
4. Agrega la cebolla, el apio, las zanahorias, el ajo y el tomillo; cocinar hasta que las verduras comiencen a ablandarse, revolviendo ocasionalmente, aproximadamente 5 minutos.

5. Espolvorear la harina, cocinar y revolver, durante 1 minuto, agrega $\frac{1}{4}$ taza de caldo de pollo, raspando cualquier trozo marrón del fondo de la olla, luego agrega las papas, el caldo, la leche y la hoja de laurel, sube el fuego a medio alto y deja hervir, luego baja el fuego a medio y cocina a fuego lento durante 8-10 minutos o hasta que las papas estén medio cocidas.
6. Agrega el calabacín; sazona con sal y pimienta, al gusto, y cocina a fuego lento durante otros 8-10 minutos o hasta que las verduras estén completamente tiernas.
7. Agrega el maíz, retira la hoja de laurel y luego transfiere aproximadamente 2 tazas de sopa a un procesador de alimentos o licuadora; haz puré hasta que quede suave, revuelve la mezcla en la olla y cocinar solo hasta que se caliente.
8. Luego sirve adornado con cebollino fresco picado, cubre con el maíz reservado y disfruta con pan crujiente o galletas saladas.

Notas:

*Puedes agregarle queso rallado o sour cream (crema ácida) antes de servir o también le puedes agregar pollo desmenuzado una vez que la sopa esté hecha.