



Sopa de Poncho

Panço Çorbasi



2 vaso de maíz enlatado (tirantes)
1 cebolla pequeña
1 pimiento rojo
1 plátano pimienta
2 cucharadas de harina
2 vaso de leche
1 cucharada de mantequilla
3 cucharadas de aceite de girasol
1 cucharadita de sal
1 caldo
3 vaso de agua

- # Dice la cebolla finamente en la primera. Dice también el pimiento en cubos pequeños.
- # Ponga mantequilla y aceite de girasol en una olla y hacerla un poco caliente. A continuación, añadir la cebolla finamente cortada en cuadrillos y la sal en ella.
- # Cuando se ablanda la cebolla a fuego medio un poco, añadir el pimiento rojo cortado en dados y el pimiento en trocitos de plátano en el mismo.
- # Cuando los pimientos están siendo cocidos hasta que ablande, la mezcla de maíz con 1 vaso de leche.
- # Añada 2 cucharadas de harina en el suavizado los pimientos y sofría por revolviendo constantemente para tostar la harina un poco.
- # Después de asar la harina, agregue la mezcla de leche y de maíz en ella y remover la sopa.
- # Añadir el resto de 1 vaso de leche y 3 vaso de harina en la olla. Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, añadir el caldo en astillas y 1 vaso de mezcla no de maíz dulce en la sopa.
- # Hervir el caldo durante 5 minutos más, después de añadir el maíz. Y, a continuación, quitar la olla de la estufa.
- # Introducir la sopa caliente en platos profundos o cuencos. Servir caliente.

Nota: Poncho sopa es de Mexico.