

# Sopa De Calabacín De Verano



**Taste!**  
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.

## INGREDIENTES:

- 1 cebolla amarilla grande, pelada y picada
- 4 dientes de ajo, pelados y picados
- 2 calabacines medianos, cortados en cubitos
- 6 tomates medianos, picados o dos latas de 14,5 onzas, cortados en cubitos
- 2 calabazas amarillas, cortadas en cubitos
- 2 tazas de maíz fresco o congelado
- 6 tazas de caldo de verduras
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal, pimienta, albahaca al gusto.

## INSTRUCCIONES:

- 1 Cuece la cebolla a fuego medio durante 7 minutos en una olla mediana con un poco de agua. Cocine la cebolla, agregue el ajo.
- 2 Agregue los tomates y cocine por 10 minutos o hasta que estén tiernos.
- 3 Agregue el calabacín, la calabaza amarilla, el maíz y el caldo de verduras. lleve a ebullición a fuego alto, luego baje a medio y cuece durante 15 minutos.
- 4 Agregue la albahaca y el jugo de limón. Condimenta con sal y pimienta.