Sopa de espinaca y verduras con chile poblano

Ingredientes

- *2 tazas de espinacas finamente cortadas*
- *4 piezas de espárragos, precocidos y cortados en cubos finos*
- *½ taza de chayotes precocidos y cortados en cubos finos*
- *1 varita de apio cortada en cubos finos*
- *2 cucharadas de cilantro cortado fino*
- *1 pieza de chile poblano asado sin piel, sin semillas y cortado en rajas*
- *2 dientes de ajo grandes cortados finamente*
- *½ pieza de cebolla blanca finamente cortada*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 cucharada de harina*
- *1 cucharadita de aceite de oliva*
- *3 hojas de epazote cortado en tiras finas*
- *1 ramita de orégano fresco picado fino*
- *4 cucharaditas de crema*
- *600 ml de agua*
- *Sal molida*
- *Pimienta negra*

Preparación

Primero en una olla calienta el aceite y cocina el ajo. Cuando esté dorado, mas no quemado, añade la cebolla y cocina por 3 minutos. Después añade los espárragos, los chayotes y el apio sin dejar de mover. En otra cazuela calienta un poco de agua con un chorrito de vinagre blanco.

Cuando esté hirviendo añade las espinacas, retira de inmediato y reserva. Enseguida, asa el chile poblano e introdúcelo a una bolsa, después retira la piel, las semillas y venas, por último córtalo en rajas.

Ahora es momento de usar la licuadora; licua las espinacas y el cilantro muy bien con un poco del líquido de la cocción de las espinacas y reserva. En la ollita de la guarnición, agrega la mantequilla y después de esto, añade la harina.

Elabora un espesante con la mezcla y vierte el agua fría poco a poco hasta que termines con el agua. Perfuma con el orégano y el epazote. Añade lo licuado y la crema, sazona con sal y pimienta, bate hasta integrar bien los ingredientes.

Es momento de hacer el montaje del primer platillo; sirve en un plato hondo y a cada plato deberás colocarle encima algunas rajas de chile poblano.