## Conoce A Tu Productor...



Emanuel Hernández
Zempoaltecalt agricultor y
padre de familia con 4 hijos;
cultiva una parcela llamada
"La Laguna", ubicada en San
Gregorio Atzompa, Puebla.
Produce haba, brócoli,
plantas aromáticas,
rábanos, cebolla, espinaca y
acelgas, todos estos cultivos
son regados con agua de

pozo y están libres de pesticidas, ya que promueve la Agricultura Orgánica. Emanuel también es el representante Legal del "Frente de Pueblos Productores de Hortalizas y Legumbres A.C." la cual agremia a 500 productores y 5 poblaciones que son San Gregorio Atzompa, Los Reyes Tlanechicolpan, San Luis Tehuyloyucan San Agustín Calvario y San Gregorio Zacapechpa, con alrededor de 1500 hectáreas cultivadas y te invita a conocer su parcela y el origen de tus alimentos.

Gracias por apoyar al campo





#### **SOPA AGUADA DE HABAS**

#### Que necesitas:

½ kilo de habas verdes

¼ de ejote

¼ de calabacitas

3 piezas de chile serrano

¼ de tomate

1lt de consomé preferentemente de res

3 ml de aceite

Sal al gusto



### Como prepararlo:

Limpiar las habas y poner a remojarlas por 15 min.

Limpiamos el ejote y los cortamos aproximadamente a 1.5cm

Las calabacitas las lavamos y cortamos en rodajas.

Pelamos y lavamos los chiles y el tomate, licuamos en crudo con el consomé.

En una cacerola ponemos a calentar el aceite y vertemos el tomate y chile molido. Colocamos las habas y el ejote aproximadamente 25min; 5 min antes de que estén cocinadas las verduras incorporamos la





# La haba...

- Te proporcionan vitaminas B esto te ayuda a tu circulación.
- Se pueden comer crudas cuando estas están verdes.
- Son un alimento libre de grasa y con alto contenido de fibra, ¡digestión segura!
- Ayuda a la cicatrización de las heridas y a la absorción de algunas vitaminas.
- Contiene buena cantidad de minerales buenos para tus nervios.
- Sus altas dosis de proteínas vegetales ayudan a mantener los músculos en perfectas condiciones.
- Su cáscara es excelente abono para las plantas.

