



SOPA DE FIDEO CON CALDO DE FRIJOL

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 paquete de fideo
- ¼ de pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 chile pasilla, sin semillas y cocido
- 4 tazas de caldo de frijol (1 litro)
- 1 taza de frijoles cocidos
- 2 tazas de agua (500ml)
- Sal, al gusto
- 150 g de queso fresco, rallado para decorar
- ¾ de taza de crema fresca, para decorar
- 2 chiles pasilla, en rodajas y fritas, para decorar
- 1 aguacate, en rebanadas, para decorar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite, fríe el fideo moviendo constantemente para evitar que se pegue o se queme. Reserva.
2. Licúa la cebolla, con ajo, el chile pasilla, el caldo de frijol y los frijoles. Vierte sobre el fideo frito, agrega el agua, sazona al gusto y cocina a fuego bajo hasta que el fideo esté cocido.
3. Sirve en tazones y decora con queso fresco espolvoreado, la crema, el chile pasilla frito y el aguacate.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6