



SOPA DE NOPALES CON HUEVO

Ingredientes:

- 1 L de agua
- 4 pzas de jitomate guaje
- ¼ pza de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 5 ramas de cilantro
- 1 ½ tazas de nopales picados y cocidos
- 2 pzas de claras de huevo

Procedimiento:

1. Licúa los jitomates con el agua, la cebolla, el ajo y el consomé de pollo en polvo. En una cacerola caliente con aceite, sofríe la salsa.
2. Cuando rompa el hervor, agrega los nopales y el cilantro. Cocina a fuego medio por 5 minutos. Retiras las ramas de cilantro. Retira del fuego.
3. Bate ligeramente las claras y viértelas en la sopa, pasándolas por un colador para formar los hilos.
4. Sirve inmediatamente y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6