

SOPA PURÉPECHA

Ingredientes:

- 2 tazas de frijoles flor de mayo (reservar líquido de cocción)
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla blanca
- 1 ramita de epazote
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de crema ácida
- ¼ de queso fresco
- 4 piezas de tortillas cortadas en tiritas
- Aceite para freír
- 4 piezas de chile de árbol seco

Procedimiento:

1. Cuece el frijol, reserva su líquido de cocción y licúa todo, reserva.
2. Licúa los jitomates, cebolla y ajo, cuélalos y sazona en una olla hasta que cambie de color y esté burbujeando.
3. Agrega los frijoles licuados a la olla donde está el jitomate y mezcla, agrega la ramita de epazote y sazona con el consomé de pollo, deja que hierva por un minuto y apaga el fuego, conserva caliente hasta su uso.
4. Fríe las tiras de tortilla y los chiles de árbol secos.
5. Sirve la sopa caliente en un tazón y decora con crema, queso fresco, las tortillas fritas y los chiles.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4