



SOPA SIN TORTILLA

Ingredientes:

- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 4 jitomates, cortados en cuartos
- 1 chile pasilla, desvenado
- 1 chile guajillo, desvenado
- 1 manojo chico de epazote
- 1 litro de agua
- Aceite, el necesario

Para la pannacotta:

1 taza de crema para batir

2 cucharadas de grenetina, hidratadas en ¼ taza de agua fría y disuelta a baño María.

Para la guarnición:

- Queso panela, rallado
- Chicharrón, en trozos
- Aguacate, solo la pulpa en gajos
- Jitomate uva limpio
- Guindilla de chile pasilla
- Brotes de epazote
- Pannacotta de crema
- 3 tortillas horneadas y cortadas en tiras

Procedimiento:

-
1. Cuece la cebolla con el ajo, el jitomate, los chiles y el epazote en el agua licua y sofríe en el aceite caliente hasta que rompa el hervor. Reserva.
 2. Para la Pannacotta, mezcla la crema con la grenetina previamente hidratada y disuelta coloca en moldes cilíndricos y refrigera hasta que estén firmes.
 3. Coloca los ingredientes de la guarnición en un plato sopero y sirve la sopa, coloca la tortilla y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4