

SOPA
TARASCA
DE
MICHOACÁN



INGREDIENTES

- 1 taza de frijoles bayos
- 3 jitomates
- 3 tazas de caldo de pollo o agua
- 1 diente de ajo
- 1/4 cebolla
- 5 tortillas
- 1 chile pasilla sin semillas y cortado en trocitos
- Sal al gusto
- Aceite Mazola



PREPARACIÓN

- 1 Cocina los frijoles en una olla de presión con 3 tazas de agua, 30 minutos después de que escape el vapor.
- 2 Cuando la olla se haya enfriado, escurre los frijoles y licúalos con una taza de su caldo; añade sal al gusto.
- 3 Asa los jitomates y cuando comience a desprenderse la piel, licúalos junto con el ajo y la cebolla (si es necesario, agrega 1/4 de taza de caldo de pollo o agua).
- 4 Cuela en una cacerola con aceite Mazola; cuando burbujee, incorpora el licuado de frijol y el caldo de pollo. Cocina a fuego medio hasta que hierva.
- 5 Prueba para verificar que esté bien sazonada.
- 6 Con unas tijeras corta las tortillas en tiritas y fríelas con un poco de aceite Mazola hasta que queden bien doraditas.
- 7 En la misma grasa sofríe ligeramente el chile pasilla, repártelo entre las porciones al igual que las tiras de tortilla y vierte la sopa caliente.

TIP GOURMET

Puedes añadir unas rebanadas de aguacate al final para darle un toque especial.

Te puede interesar

Romeritos Navideños

Dificultad: Difícil | Tiempo: 40 min

Sopa Tarasca

Dificultad: Fácil | Tiempo: 40 min

Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad: Difícil | Tiempo: 40 min

Enchiladas Mineras

Dificultad: Fácil | Tiempo: 30 min

TORTAS AHOGADAS
estilo JALISCO

Dificultad: - | Tiempo: -