Caldo Verde

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Armado

Chile de árbol: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Jitomates Saladet o Tomate perita: 3 Unidades
Tortillas De Maíz: c/n

Caldo

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Caldo de verduras: 2 Litros
Epazote: c/n
Hierbabuena: c/n
Sal: c/n
Nopales: 5 Unidades
Aceite De Maíz: c/n
Cilantro: c/n
Habas verdes: 500 grs
Romeritos: 150 grs
Verdolaga sin tallo: 400 grs

Preparación de la Receta

Caldo

- *Hervir* las *habas* por 5 minutos, cortar la cocción en agua con hielo, *pelar* y reservar.
- Sofreír en aceite las cebollas cambray en rodajas.
- Agregar los nopales cortados en cubos pequeños, *sazonar* con sal.
- Licuar con agua el *epazote*, el *cilantro*, la *hierbabuena* y sal.
- Agregar la mezcla al sofrito de los nopales.
- Integrar las *habas* y el caldo.
- Incorporar las verdolagas y los romeritos .
- Dejar cocinar durante 5 minutos más.

Armado

- Servir el caldo verde en tazones hondos
- Terminar con *jitomate* picado, aceite de oliva y acompañar con las tortillas de maíz calientes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caldo-verde