

Sopa de Alverjón con Nopales



Ingredientes

Aceite Vegetal: 50 mililitros

Alverjones: 1 y 1/2 Taza

Diente de ajo: 1 unidad

Nopales cambray cocidos y picados en cubos: 8 Unidades

Agua: 1 Litro

Cebolla: 1/2 unidad

Jitomate sin piel y sin semillas: 1 unidad

Sal: c/n

Montaje

Chile de árbol picado: c/n

Cilantro Picado: c/n

Preparación de la Receta

- Sofreír en aceite vegetal el *ajo*, la *cebolla* y el *jitomate* escalfado, todo picado
- *Sazonar* con sal al gusto.
- A la preparación, agregar los alverjones previamente remojados y colados
- Agregar el agua y dejar cocinar.
- Finalmente, incorporar los nopales cocidos y cortados en cubitos
- Dejar cocinar por 10 minutos más

Montaje

- Acompañar con *chile* de árbol seco y *cilantro*, ambos picados

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-alverjon-con-nopales>