

Sopa de Ancas de Rana

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Coscorrones

Aceite De Oliva: 150 Mililitros

Mantequilla: c/n

Perejil: c/n

Epazote: c/n

Pan: 12 rebanadas

Sopa

Cebolla: 1/4 Unidad

Ancas de rana: 600 grs

Epazote: c/n

Caldo De Pollo: 1 Litro

Perejil: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Chile serrano: 3 Unidades

Ajo: 3 Dientes

Mantequilla: c/n

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- *Dorar* en mantequilla y aceite de oliva las ancas de rana.
- Licuar la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* con un poco de caldo y agregar a las ancas de rana.
- Verter el caldo caliente y cocinar por 10 minutos hasta que la carne esté tierna y suave.
- Retirar las ancas y desmenuzar.
- Regresar la mitad de la carne a la olla y reservar la otra mitad para realizar los coscorrones.
- *Sazonar* con sal.

Coscorrones

- *Saltear* en *mantequilla* la otra mitad de las ancas de rana desmenuzadas, con la *cebolla* picada, el *epazote* y el *perejil* picado.
- *Sazonar* con sal.
- *Dorar* las rebanadas de pan en aceite de oliva y reservar.
- Colocar sobre el pan dorado una porción de la carne salteada.

Armado

- Servir la **sopa** caliente con un coscorrón en el centro

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-ancas-de-rana>