

Sopa de Bolitas de Codorniz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Bolitas

Manteca De Cerdo: 2 cditas.

Sal: c/n

Masa de maíz para tortillas: 500 grs

Codornices

Epazote: c/n

Ajo: 1 Diente

Codornices: 6 Unidades

Sal: c/n

Salsa

Cebolla: 1/2 Unidad

Chiles chiltepin: 2 Unidades

Jitomates o tomates redondos: 5 Unidades

Tomatillos: 1/2 Kilo

Ajo: 2 Dientes

Sal: c/n

Preparación de la Receta

Codornices

- Cocinar las codornices en agua caliente con *ajo*, *epazote* y sal por 15 minutos.
- Retirar, desherbar y reservar.
- Mezclar la masa de maíz con la *manteca* hasta obtener una textura maleable.
- En caso de ser necesario, agregar caldo donde se cocieron las codornices.

- Agregar las codornices deshebradas y sal al gusto.
- Formar bolitas con esta mezcla y cocinarlas en el caldo hirviendo donde se cocieron las codornices.

Salsa

- *Tatemar* en el comal el tomatillo, *ajo*, *cebolla* y los chiles chiltepín.
- Licuar con agua y *sazonar* con sal.
- Cubetear el *jitomate* y agregar a la salsa.

Armado

- Servir en platos hondos el caldo con bolitas de codorniz y acompañar con la salsa.

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