

Sopa de Bolitas de Tortilla con Chile Poblano



Ingredientes

Acompañamiento

Cilantro: 2 Ramas

Crema acida: 200 Gramos

Chile poblano asado, limpio y desvenado: 2 Unidades

Bolitas

Cilantro: 3 Ramas

Cebolla cambray: 1 unidad

Huevo: 1 unidad

Queso Cotija: 1/2 Taza

Tortillas: 2 Unidades

Diente de ajo: 1 unidad

Leche: 175 miliitros

Sal de mar: c/n

Caldillo

Caldo de res: 1 Litro

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Comino: 1 cda

Jitomate sin piel: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Bolitas

- Previamente, remojar las tortillas en leche.
- Procesar las tortillas remojadas con el *huevo*, queso Cotija, el *ajo*, *cebolla* cambray, *cilantro* y sal al gusto.

- Reservar y dejar reposar esta mezcla.
- Formar bolitas y freír en aceite caliente
- Retirar el exceso de grasa con servitoallas y reservar

Caldillo

- Licuar con un poco de caldo de *res*, el *ajo*, *jitomate*, *comino*, *cebolla* blanca y sal al gusto.
- Sofreír en una olla la molienda en aceite de olivo y dejar cocinar por unos minutos.
- Agregar caldo de *res* y seguir cocinando.
- Finalmente, integrar las bolitas de tortilla frita al caldillo

Acompañamiento

- Cortar en rajas el **chile** poblano sudado, limpio y desvenado para agregarlas al caldo.
- Servir caliente y acompañar con *crema* acida y *cilantro*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-bolitas-de-tortilla-con-chile-poblano>