

Lista de ingredientes para la receta Sopa de Bolitas de Tortilla con Chile Poblano

Acompañamiento

- Cilantro 2 Ramas
- Chile poblano asado, limpio y desvenado 2 Unidades
- Crema acida 200 Gramos

Bolitas

- Cilantro 3 Ramas
- Cebolla cambray 1 unidad
- Diente de ajo 1 unidad
- Huevo 1 unidad
- Leche 175 miliitros
- Queso Cotija 1/2 Taza
- Sal de mar c/n
- Tortillas 2 Unidades

Caldillo

- Caldo de res 1 Litro
- Cebolla 1/2 unidad
- Comino 1 cda
- Diente de ajo 1 unidad
- Jitomate sin piel 3 Unidades