

Sopa de Bolitas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Huevos: 2 Unidades

Leche caliente: 1 Taza

Caldo De Pollo: 3 Tazas

Sal: c/n

Epazote en manojo: 10 Gramos

Harina de maíz o maíz molido: 1/4 Taza

Queso Cotija seco rallado: 50 Gramos

Tortillas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Se parten las tortillas y se ponen a remojar en leche caliente
- Rallar el queso Cotija y picar el epazote.
- Cuando las tortillas estén suaves se revuelven con el queso rallado, el epazote picado, se agrega la sal e incorporar en una licuadora para hacer una masa manejable.
- Espolvorear con un poco de *harina* de maíz, hacer bolitas pequeñas, *empanizar* con *harina* de maíz y freír en aceite hirviendo.
- Escurrir y se agregan al caldo, hasta que den un ligero hervor.
- Servir con un poco de queso Cotija y epazote picado.

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