elGourmet

Sopa de Caraotas

Ingredientes

Aceite: 50 miliitros
Caraotas: 500 Gramos
Chuleta Ahumada: c/n
Diente de ajo: 1 Unidad
Cilantro: 1 Rama
Pimiento verde: 1 unidad
Queso añejo: 200 Gramos
Agua: c/n
Cebolla blanca: 1/2 unidad
Comino: 1/4 cda
Huesos de jamón serrano: 2 Unidades
Pimentón dulce: 1 cda
Pimiento rojo: 1 unidad
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Disponer de frijoles previamente remojados una noche antes y cocinarlos en agua hirviendo con huesos de *jamón* serrano.
- *Sazonar* con sal al gusto y tapar hasta que hiervan.
- En una sartén, sofreír por separado en aceite el *ajo*, la *cebolla* blanca y el *pimiento morrón* picados finamente.
- *Sazonar* con sal al gusto, *comino* recién molido y *pimentón* dulce.
- Cocinar por unos minutos.
- Agregar al sofrito de las verduras las chuletas ahumadas cortadas en cubos de 1 cm de grosor aproximadamente
- Posteriormente, revisamos la sazón de los frijoles y cuando estén listos, retirar y reservar los huesos de *jamón* serrano
- Agregar los frijoles ya cocidos al sofrito de verduras con un poco de agua a fuego bajo
- En caso de que la preparación quede salada, equilibrar con media cucharada de azúcar para equilibrar el sabor.
- Finalmente, aromatizar con *cilantro* y dejar cocinar por unos cuantos minutos más.
- Servir caliente en un plato hondo con queso añejo rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-caraotas