

# Sopa de Cueza



## Ingredientes

**Caldo de res:** 1 Litro

**Chile chiltepin:** 1 cda

**Hoja de hierba santa:** 3 Unidades

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 1/2 unidad

**Cueza ó Chinchayote:** 3/4 Kilo

**Manteca De Cerdo:** 1 cda

## Preparación de la Receta

- Retirar la nervadura de las hojas santas y blanquearlas brevemente en agua hirviendo.
- Reservar.
- Cortar la *cebolla* en trozos grandes y sofreír con *manteca*.
- Una vez hecho esto, retirar la *cebolla* y dejar la olla a fuego bajo con la *manteca* sobrante.
- Licuar con caldo de *res* la *cebolla*, la hoja santa y sal al gusto.
- Verter la mezcla en la olla de la *manteca* previamente caliente a fuego bajo.
- Dejar cocinar y reducir.
- Disponer de las cuezas o chinchayotes para pelarlos y posteriormente cortarlos en cubos.
- Finalmente, agregar los cubos a la preparación y dejar cocinar por unos minutos más, agregando caldo de *res*.

## Armado

- Moler el *chile* chiltepil para acompañar y servir caliente.

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