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