Sopa de fideo seco con ciruela pasa y Sopa de Tortilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caldo De Vegetales: 1 L
Perejil: 1 Ramillete
Ajo: 2 Dientes
Ciruela pasa pure: 1/4 Taza
Cebolla: 1 Unidad
Pasta de fideo: 1 Paquete
Tomates: 3 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Guarnición

Queso añejo rallado: 4 cdas.
Plátano: 1 Unidad
Semillas de sésamo blanco: Cantidad necesaria
Palta: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Caldo

- Haga un corte en cruz en la base de los tomates y coloque en una olla con abundante agua hirviendo salada por 30 segundos.
- Retire, pele y quite las semillas.
- Corte en cubos pequeños
- En una sartén con aceite de oliva saltee los fideos, hasta lograr una textura crocante.
- Pele y corte la *cebolla* en cubos pequeños.
- Pele y pique los ajos.
- En una olla con aceite de oliva, rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue el *tomate* y el puré de **ciruela** (reserve una cucharada)
- Agregue el caldo y deje que llegue a ebullición.
- Incorpore la pasta y deje reducir a fuego bajo.

Guarnición

- Pele y corte la *banana* a lo largo en láminas.
- Coloque sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona.
- Precaliente el horno a 160° hasta que estén crocantes.
- Pele y corte la *palta* en cubos pequeños.

Presentación

- En un plato con un aro de metal, coloque la **sopa** de fideos secos, espolvoree con queso añejo.
- Decore con *palta*, *perejil*, semillas de *sésamo* blanco y la *banana* crocante.
- Retire el aro de metal y agregue más caldo y un poco de puré de *ciruela* pasa reservada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-fideo-seco-con-ciruela-pasa-y-sopa-de-tortilla