

# 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>