elGourmet

Sopa de gota

Ingredientes

Caldo De Pollo: 2 Litros
Ejotes: 10 Unidades
Jitomate : 2 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 1 Cucharadita
Chicharos: 30 g
Zanahoria: 2 Unidades
Azafrán: 1 Pizca
Harina: 250 g
Leche: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Picar en cubos pequeños los jitomates.
- Sofreír los jitomates en una *cacerola* con aceite.
- Disolver el *azafrán* en un poco de caldo
- Añadir el *azafrán* disuelto y el resto del caldo.
- Cortar las zanahorias y ejotes.
- Agregar las verduras picadas y *chícharos*.
- *Sazonar* con sal y dejar cocinar.

Para las gotas

- Batir en un tazón, *huevo*, *harina*, una pizca de azúcar y leche hasta formar una masa ligera.
- En una sartén, con aceite caliente, dejar caer la mezcla en forma de gotas formadas con ayuda de una cuchara, se fríen hasta *dorar* ligeramente.
- Escurrir sobre papel absorbente.
- Colocar en un plato las gotas y encima servir el caldo con las verduras.

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