

# Sopa De Guías Con Chochoyotes

Tiempo de preparación: 40 Min



## Ingredientes

**Flores de calabaza:** 25 Unidades

**Elotes tiernos:** 3 Unidades

**Hojas De Tepiche:** 1 tza

**Ajo:** 1 Diente

**Sal:** c/n

**Cebolla:** 1/3 unidad

**Guías y Hojas De Calabaza:** 4 tza

**Hojas de chepil:** 2 tza

**Calabazas:** 4 Unidades

## Chochoyotes

**Manteca De Cerdo:** 1 Cucharada

**Masa:** 150 g

**Sal:** c/n

## Salsa

**Chile Guajillo:** 3 unidad

**Sal:** c/n

**Ajo:** Diente

## Preparación de la Receta

- Licuar el *ajo* y *cebolla* con poco de agua, y colocar en una *cacerola* con 2 lt. de agua hirviendo, cocinar a fuego lento.
- Cortar un *elote* en rebanadas y añadir a la *cacerola*.
- Desgranar los elotes restantes, licuarlos y añadir a la *cacerola*.
- Limpiar las hojas, guía y picar.
- Agregar al caldo las guías y el chepil, las calabazas cortadas en cubos, el tepiche y finalmente las flores de *calabaza*
- *Sazonar* con sal al gusto y cocinar de 8 a 10 minutos a que las verduras estén al dente.

## Chochoyotes

- Mezclar masa en un tazón la con la sal, añadir la *manteca* previamente derretida y mezclar.
- Formar pequeñas
- Esferas de masa y presionar con el pulgar en el centro formando una hendidura.
- Cocinar en
- Una *cacerola* con poca agua los chochoyotes 4 o 5 minutos, escurrirlos
- Al servir en la **sopa**.

## Salsa

- Limpiar, desvenar y quitar el rabo de los chiles, *tatemar* ligeramente
- Rehidratar los chiles en agua caliente.
- Licuar los ingredientes con muy poca agua.
- *Sazonar* con sal y reservar.

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