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