Sopa De Huitlacoche

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Caldo De Pollo: 1 lt
Chile de árbol: 1 unidad
Huitlacoche fresco: 500 g
Tortilla frita en Juliana: c/n
Cebolla: 1/2 u
Ajo: 2 Dientes
Epazote: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Pochar el **huitlacoche** en agua caliente con un poco de sal de 5 a 8 minutos, pasado ese tiempo escurrir y reservar.
- Picar un cuarto de *cebolla* finamente y el otro cuarto de *cebolla* cortarlo en julianas.
- Calentar en una *cacerola* el aceite y sofreír la *cebolla* y el *ajo* picados hasta que se transparenten, agregar el *huitlacoche* y un poco de caldo, añadir el *epazote* en rama y cocinar de 5 a 8 minutos a fuego medio.
- Licuar la mitad del *huitlacoche* con suficiente caldo.
- Regresar lo licuado a la *cacerola* y agregar más caldo, *sazonar* con *epazote* y sal, bajar fuego y dejar cocinar
- Finalmente añadir la *cebolla* en julianas previamente acitronada
- Cortar las tortillas en julianas y freír en una sartén profunda, una vez doradas, retirar y dejar en papel absorbente, rociando un poco de sal
- Servir la **sopa** con julianas de tortilla frita y trozos de *chile* de árbol dorado.

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