Sopa de Natas

Ingredientes

Caldillo de jitomate

Jitomate: 5 Unidades
Fondo de Pollo: 1 Litro
Sal: c/n
Chile poblano: 2 Unidades
Nata: 1 Taza

Crepas

Huevos: 5 Unidades
Harina: 100 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Leche: 1/4 Litro
Sal: 1 Pizca

Pollo

Hierbas de Olor: 1 Manojo
Pechuga de pollo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Pollo

- Cocer el *pollo* en agua desmenuzar y reservar.

Crepas

- Mezclar los huevos con la leche, añadir una pizca de sal y la *harina* poco a poco, revolver bien y dejar reposar

- En una sartén antiadherente, untar un poco de *mantequilla*, vaciar una porción de mezcla y esparcir por todo el sartén, cocer.
- Repetir operación sucesivamente hasta terminar la mezcla.

Caldillo de jitomate

- *Tatemar* los jitomates y licuarlos sin la piel, sofreír en una sartén, reservar
- Añadir las natas a la mezcla de *jitomate* hasta adquirir un tono rosado
- *Tatemar* los chiles poblanos en el comal, limpiar y cortar en tiras, reservar.

Sopa de natas

- En un refractario engrasado, colocar una base de caldillo, seguida de una capa de crepas, después una capa de rajas de *chile* poblano y *pollo* desmenuzado, seguir este orden hasta terminar el producto.
- Hornear a 180º C por 25 minutos.

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