Sopa de Nopales con Tortitas de Amaranto



Ingredientes

Sopa

Aceite Vegetal: 50 miliitros
Cilantro: 2 Ramas
Jitomate bola, sin piel y picado: 2 Unidades
Cebolla picada: 2 Unidades
Nopales: 8 Unidades
Agua: 1 Litro
Dientes de ajo: 3 Unidades
Epazote: 1 Rama
Sal: c/n

Tortitas

Aceite Vegetal: 50 miliitros
Huevo: 4 Unidades
Queso Cotija rallado: 100 Gramos
Semillas de Amaranto: 2 Tazas
Quelites cenizos: 350 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Sopa

- Colocar en una sartén caliente los nopales picados y moverlos hasta que se les quite la baba
- Licuar el *jitomate*, *cebolla* y *ajo*.
- Posteriormente, en una olla caliente con aceite vegetal, verter la molienda de *jitomate*, *cebolla*, *ajo* y *sazonar* con sal al gusto.
- Agregar agua y dejar cocinar
- Una vez que los nopales están listos, agregarlos a la **sopa** y dejar cocinar por unos minutos más.
- Finalmente, aromatizar con *cilantro* y *epazote*.

Tortitas

- Por separado *saltear* en una sartén con aceite los quelites y reservar.
- Mezclar los huevos, **amaranto** y el queso Cotija sazonado con sal al gusto.
- Una vez salteados los quelites, se pican y se agregan a la mezcla.
- Hacer las tortitas con ayuda de 2 cucharas en forma de Quenelle
- Freír las tortitas en abundante aceite caliente (120° C).
- Escurrir el excedente de aceite en papel absorbente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-nopales-con-tortitas-de-amaranto