

Sopa de tortilla, sopa de guía de calabaza con chocholotes de maíz y crema de poblano



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de poblano

Crema: 1/2 L

Cebolla: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Chiles poblanos: 3 Unidades

Mantequilla: 100 grs.

Leche: 2 L

Ajo: 1 Dientes

Elote dulce: 1 Unidad

Aceite: Cantidad necesaria

Sopa de guía de calabaza con chocholotes de maíz

Flores de calabaza: 12 Unidades

Agua: 3 L

Elotes tiernos cortados en rodajas: 4 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Diente

Manteca derretida: 80 g

Cebolla Chica: 1 Unidad

Harina de Maíz: 1/2 k

Chepiles: 1 Taza

Limones: 4 Unidades

Ramas de guía de flor de calabaza: 400 g

Calabacitas criollas: 300 g

Sopa de tortilla

Jitomate: 2 Unidades

Tortillas duras: 6 Pieza

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Queso Cotija: Cantidad necesaria

Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Aguacate: A gusto

Ajo: 1 Diente

Caldo De Pollo: 1,5 L

Preparación de la Receta

Sopa de tortilla

- Tostar en un comal el *ajo*, la *cebolla* y los jitomates hasta que se pongan negros.
- Moler con un poco de caldo de *pollo*, el *ajo*, la *cebolla* y los jitomates hasta que quede totalmente licuado.
- En una *cacerola* caliente poner a derretir *manteca* de *cerdo* y agregar el *jitomate* licuado hasta que suelte el hervor.
- Vaciar el resto del caldo de *pollo* y dejar *hervir*.
- *Sazonar* el caldo con un poco de sal.
- Hacer julianas de tortillas de maíz y freir en abundante aceite.
- *Para el montaje*
- Servir el caldo con las julianas de tortilla, queso cotija, *chile* pasilla frito y *aguacate*.

Sopa de guía de calabaza con chocholotes de maíz

- Poner a cocer los elotes a partir de agua fría con cuartos de *cebolla* y los dientes de *ajo*.

- Para los chochoyotes

- Hidratar con agua un poco de *harina* de maíz, agregar *manteca* fundida y amasar.
- Formar bolitas y sumir con el dedo por el centro.
- Agregar a los elotes, las calabazas en cuartos, los chepiles, los chochoyotes y las guías de **calabaza** ya cocidas, las verduras, agregar las flores de **calabaza**, dejar cocer un poco y *sazonar* con sal y pimienta.

Crema de poblano

- Asar los chiles poblanos directo al fuego.
- Retirar la piel quemada de los chiles, quitar las venas y semillas y cortar en trozos.
- En una olla derretir *mantequilla* con un chorrito de aceite.
- *Dorar ajo* en láminas, sofreír un poco y agregar *cebolla* y los trozos de *chile* poblano.
- Agregar leche y **crema**.
- *Sazonar* con un poco de sal.
- Esperar a suelte el hervor y moler en la licuadora
- *Para el montaje*
- Servir la *crema* y decorar con granos de *elote*, cubos de queso *panela* y rajas de *chile* poblano

Tip

- Limpiar flor de *calabaza* y guarniciones extras en la **sopa** (pollo deshebrado, *chicharrón*, etc)

<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tortilla-sopa-de-guia-de-calabaza-con-chocholotes-de-maiz-y-crema-de-poblano>