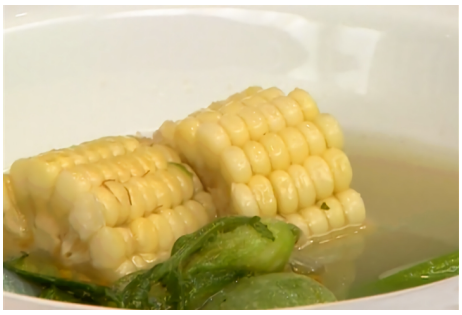
Sopa de tortilla, sopa de guía de calabaza con chocholotes de maíz y crema de poblano



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

Cebolla Chica: 1/2 Unidad

Chile pasilla: 1 Pza

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, sofreir 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)

Consulta la receta original en

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