

Sopa de tortilla y sopa de frijol con berro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Chochoyotas

Sal: A gusto

Masa De Maíz: 200 g

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Guarnición para la sopa de frijol

Aceitunas verdes descarozadas: 50 g

Queso añejo: 100 g

Guarnición para la sopa de tortilla

Queso Panela: 100 g

Flores de cilantro: 20 g

Crema de rancho: 80 g

Guindilla de chile guajillo frita: 2 Unidades

Chicharrón frito: 80 g

Tomate concasse: 1 Tazas

Brotos de epazote: 20 g

Guindilla de chile pasilla frita: 2 Unidades

Papel de tortilla

Agua fría: 75 cc

Sal: A gusto

Aceite Vegetal: 200 cc

Harina de Maíz: 150 g

Harina de trigo: 150 g

Sopa de frijol

Anís estrellado: 2 Flores

Frijoles negros: 700 g

Ajo: 2 Dientes

Sal: A gusto

Cebollas blancas: 2 Unidades

Berro: 1 Paquete

Epazote: 2 Rama

Sopa de tortilla

Fondo de Pollo: 1 L

Chile Guajillo: 2 Unidades

Cebolla blanca: 1 Unidad

Aceite Vegetal: 50 cc

Chile pasilla: 2 Unidades

Epazote: 50 g

Ajo: 2 Dientes

Jitomates: 1/2 k

Tortilla pochada: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Sopa de tortilla

- Pele y corte la *cebolla* en cubos.
- Pele los dientes de *ajo* y píquelos.
- Quite las nervaduras y semillas de los chiles y luego páselos unos segundos por aceite caliente.
- Corte los jitomates en cuartos.

Papel de tortilla

- En un bowl coloque la *harina* de trigo junto con la *harina* de maíz y agua fría, mezcle hasta unir los ingredientes y lograr una masa lisa y homogénea.
- Sobre una placa siliconada extienda con la ayuda de una espátula la masa dejando un espesor bien fino, casi transparente
- Cocine en horno precalentado a 100°C hasta que quede bien seco
- Deje enfriar dentro del horno.

Sopa de frijol

- Remoje los frijoles en agua durante 8 horas, luego cocínelos partiendo de agua limpia y fría, incorpore los dientes de *ajo*, las cebollas cortadas en cuartos, el *epazote*, las estrellas de anís y sal, cocine a fuego lento durante aproximadamente 3 horas
- Terminada la cocción y una vez fríos separe un cuarto de los frijoles y lícuelos sin el líquido de la cocción para la *crema* de frijoles y el resto de los frijoles lícuelos con parte del líquido de la cocción para la **sopa** de frijoles, cuele ambas preparaciones por separado.

Chochoyotas

- Tome pequeñas porciones de la masa, forme bolitas con la palma de las manos y luego con el dedo índice forme un ombligo.
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría los chochoyotas hasta dorarlos.

Armado

- Coloque en una olla aceite vegetal y una vez caliente incorpore la *cebolla*, luego agregue el *ajo* y los chiles, cuando la *cebolla* comience a dorarse incorpore los jitomates, sazone con una pizca de sal y cocine a fuego máximo, una vez que los tomates estén tiernos cubra con el fondo de *pollo*, agregue las hojas de *epazote* y las tortillas, cocine a fuego medio durante aproximadamente 30 a 40 minutos
- Terminada la cocción licue y cuele.
- Una vez frío el papel de tortilla rómpalo en trozos con las manos y en una sartén con aceite caliente fríalos hasta dorarlos
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sobre un plato hondo de presentación coloque una *guindilla* de *chile* pasilla y guajillo fritos, brotes de *epazote* y flores de *cilantro*, una cucharada de *tomate concassé* y pequeños cubitos de queso *panela*, una cucharada de *crema* agria, un trozo de *chicharrón* frito y cuatro trozos de papel de tortilla
- Sirva la *sopa* de tortilla al momento de la presentación del plato.
- En otro plato hondo sirva una cucharada de *crema* de **frijol**, acomode hojas de **berro**, dos chochoyotas, una cucharada de queso añejo y aceitunas verdes.
- Sirva la *sopa* de *frijol* al momento de la presentación del plato.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tortilla-y-sopa-de-frijol-con-berro>