

# Sopa frijol con chile ancho

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### para la guarnición

**Aguacate en cubitos:** 2 Piezas  
**Crema acida:** 1/2 Taza  
**Cilantro Criollo:** 2 Cucharadas

**Chile serrano en rebanadas:** 2 Piezas  
**Queso panela en cubitos:** 1 Taza

### para la sopa

**Frijoles de la olla:** 3 Tazas  
**Aceite de oliva:** 2 Cucharadas  
**Diente de ajo picado:** 2  
**Caldo De Frijol:** 2 Tazas  
**Hoja de aguacate:** 1 Pieza  
**Ramas de cilantro:** 2 Piezas  
**Sal:**

**Cebolla mediana picada:** 1 Pieza  
**Tomate saladet en cuartos:** 4  
**Caldo de pollo, vegetales o agua:** 2 Tazas  
**Chiles anchos sin tallo y sin semillas:** 2 Piezas  
**Ramas de epazote:** 2 Piezas

## Preparación de la Receta

- Remojar los frijoles durante 8 horas y cocinar.
- Calentar aceite de oliva en una olla, *saltear* la *cebolla* picada y el *ajo* hasta que comiencen a tomar *color*.
- Agregar los tomates, añadir la hoja de *aguacate*, el **chile** ancho y los frijoles cocidos con su caldo
- Incorporar el caldo de *pollo*, el *cilantro* y el *epazote*
- Añadir sal y *hervir* por 30 minutos.
- Retirar del fuego, retirar la hoja de *aguacate* y enfriar un poco
- Licuar muy bien y si está muy espeso agregar un poco más de caldo

- Una vez licuado regresar al fuego y rectificar la sazón.

## Para servir

- Colocar en un plato hondo, el queso *panela* en cubos, el *aguacate* en cubos, el *chile* serrano en rebanadas, *crema* ácida y el *cilantro* criollo
- Cubrir con la **sopa** bien caliente

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-frijol-con-chile-ancho>