Sopa Tarasca



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Armado

Tortillas De Maíz: 4 Unidades
Queso Fresco: 250 grs
Chiles guajillo: 2 Unidades
Crema acida: 1/2 Taza

Sopa

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Caldo de pollo sin sal: 2 Litros
Ajo: 1 Diente
Tortillas De Maíz: 1 Unidad
Aceite De Maíz: c/n
Jitomates o tomates redondos: 2 Unidades
Sal: c/n
Chiles Anchos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Sopa

- Sofreír en aceite la *cebolla* cambray fileteada y el *ajo* picado.
- *Tatemar* e hidratar los chiles anchos y licuar con los jitomates y la tortilla
- Incorporar al sofrito y agregar el caldo.
- Cocinar a fuego alto hasta que hierva.
- Cortar las tortillas en Juliana, freírlas y reservar en papel absorbente.
- Cortar *chile* guajillo en tiras y reservar.

Armado

- Servir la **Sopa** tarasca en platos soperos, acompañar con las tiras de tortilla, el *chile*, queso y *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-tarasca