

SOPA TARASCA (MICHOACAN)



Ingredientes:

4 Jitomates medianos
3 Dientes de ajo
1/4 De cebolla
4 Cdas de salsa inglesa
1cda de caldo de pollo en polvo o un cubo
2 hojas de laurel
aceite
sal al gusto
1/2 kg de frijol puede ser flor de mayo, flor de junio o peruano
*PARA SERVIR
tortillas al gusto cortadas en tiras y fritas
chile ancho cortado en rodajas y frito
crema
queso

Preparación:

Licuamos el jitomate con la cebolla y dos dientes de ajo, mientras en una cacerola grande ponemos aceite y freimos un diente de ajo y lo retiramos. Esto solo es para darle el toque al aceite.

Agregamos la mezcla que licuamos y dejamos hervir por 5 minutos, licuamos el frijol y lo agregamos a la mezcla, revolvemos, añadimos la salsa inglesa, el caldo de pollo y la sal.

Añadimos aproximadamente una taza de agua (debe quedar un poco espesa), dejamos

SOPA TARASCA (MICHOACAN)

sazones y una vez que empiece a hervir lo dejamos 10 minutos hirviendo y moviendo para que no se pegue.

Añadimos las hojas de laurel, lo dejamos 3 minutos y apagamos.

Servimos en un plato hondo la tortilla al gusto, agregamos la sopa, encima la crema, queso y chile ancho y listo para disfrutar.