

SOPA DE FRIJOL (TARASCA)

Ingredientes:

- Aceite vegetal
- 1 cebolla grande rebanada ó picada
- 2 dientes de ajo
- 1 Kg de tomate cortado en cuartos
- 2 tazas de frijol bayo cocido
- 2 hojas de laurel
- 2 ramitas de tomillo
- 2 ramitas de mejorana
- 4 C de Knorr Suiza
- 6 chiles colorados
- 10 Tortillas
- 350 gms de queso fresco
- ¼ de litro de crema espesa
- Hojas de Epazote picadas

Preparación:

1. En un poco de aceite se acitrona la cebolla y el ajo. Se agrega el tomate y se deja dorar un poco. Se muelen estos ingredientes junto con el frijol , 2 chiles colorados sin semillas , 1 tortilla más el agua necesaria.
2. Se vacía el caldo a una olla y se le agrega el consomé en polvo, el laurel, tomillo y mejorana. Se agrega el agua necesaria para dejar la sopa de la consistencia deseada. Se deja hervir por 10 minutos tapada.
3. Los 4 chiles colorados restantes se cortan en tiritas y se doran en un poco de aceite. Las tortillas también se cortan en tiritas y se doran.
4. Al caldo se le retiran las hierbas y si se desea, se puede colar.
5. Se sirve el caldo en un plato sopero y se adorna con tiritas de tortilla, tiritas de chile, queso , crema y epazote.