

CALDO ó SOPA DE HABAS

Ingredientes:

- 2 tazas de HABAS secas
- Agua la necesaria
- 2 TOMATES rojos (300 gms)
- ¼ de pieza de CEBOLLA (80 gms)
- 1 diente de AJO
- 2 ramas de CILANTRO y un poco mas para decorar
- Sal

Preparación:

1. Las habas se ponen en una ollita y se cubren de agua. Cuando hierva se tapan y se dejan cocinar hasta que estén muy suaves, casi desbaratadas, aproximadamente 20 minutos.
2. Mientras se cuecen las habas se muelen en la licuadora, el tomate, la cebolla y el ajo con un poco de agua para hacer una salsa. Se vacía esta salsa colando a una ollita para que hierva durante 5 minutos.
3. Cuando las habas están muy bien cocidas se muelen en la licuadora hasta hacerlas un caldo muy terso. Se regresa la sopa molida a la olla, se le agrega la salsa de tomate guisada, sal al gusto y las ramas de cilantro y se deja hervir por 10 minutos.
4. Antes de servir se le retira las ramas de cilantro y se sirve con un poco de cilantro picado fresco.