



SOPA DE TORTILLA CON VERDURAS (5 porc.)



Ingredientes:

- 6 ½ tazas de agua
- 100 g de mezcla Itacate de verduras deshidratadas
- 3 huevos
- 1 manojo de ejotes
- 2 papas medianas
- 1 manojo pequeño de cilantro
- 2 ramas de cebolla
- 1 jitomate mediano
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas soperas de aceite
- Sal al gusto

Preparación:

Preparación del guisado:

1. Lave el jitomate, la cebolla y el ajo
2. En una tabla, pique finamente el jitomate, la cebolla y el ajo
3. En un sartén agregue estos alimentos picados con 1 cucharada soper de aceite y sal al gusto. Fría durante 5 minutos moviendo ocasionalmente.

Preparado de la sopa:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas Itacate con agua fría durante 10 minutos.
2. Hidratada la mezcla, ponga a cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves.
3. Lavar y picar los ejotes.
4. En una sartén, agregue 1 cucharada soper de aceite y sal al gusto, cuando esté caliente, agregue los huevos previamente batidos en un plato.
5. Cuando los huevos estén cocinados, córtelos en pedazos pequeños.
6. Agregue la mezcla de Itacate ya cocida, adicione la papa rallada, el cilantro, los ejotes y el guiso de jitomate que hizo previamente, reúna todos los ingredientes y ponga al fuego por diez minutos.
7. Sírvasse caliente.