



Sopa de frijol

Categoría: Sopa, Frijoles

Esta deliciosa sopa de frijol te enamorará por su mexicano sabor.



Preparación
40 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 360 g de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 1 taza de Caldo de pollo
- 1 cda de Mantequilla
- 1 cda de Aceite
- 3 cdas de Cebolla blanca en cubos
- 1 diente Ajo
- 4 hojas de Epazote
- 1 taza de Juliana de tortilla frita
- 2 cdas de Chile pasilla frito en rodajas
- 4 cdas de Aguacate en cubos
- 4 cdas de Queso panela en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. Derretir la mantequilla, agregar la cebolla y freír, añadir el puré de tomate, mezclar, agregar el epazote, los frijoles y el caldo de pollo, mezclar. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Llevar a hervor, licuar.
2. Regresar a fuego y hervir. Servir con la tortilla, cubos de queso, aguacate y chile pasilla.