

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **SOPAS**

### **SOPA MEXICANA**

#### ***INGREDIENTES:***

- 1/2 Libra de pechuga de pavo picada
- 1/2 Libra de carne de res magra picada
- 1 Cebolla mediana picada
- 2 Dientes de ajo triturados
- 4 Tazas de caldo de carne de res
- 1 Lata de 14 1/2 onzas de tomates picados en su jugo
- Salsa picante a gusto
- 1 Taza de pasta en forma de caracolitos
- 1 Pimiento verde mediano, bien picado
- 2 Cucharaditas de chile en polvo
- Queso *Cheddar* rallado y hojuelas de tortilla para adornar

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### *PREPARACION:*

En una sartén grande u olla mediana, cocina el pavo con la carne de res, la cebolla y el ajo durante 5 minutos o hasta que la carne pierda su color rosáceo.

Escurre la mezcla y añade el caldo, los tomates en su jugo, la salsa picante, la pasta, el pimienta y el chile en polvo.

Haz hervir la sopa, revolviendo con frecuencia.

Una vez que rompa el hervor, baja el calor, tapa la sartén o la olla y cocina a fuego lento 15 minutos o hasta que la pasta esté a punto.

Sirve la sopa en cuatro platos hondos de sopa y adorna la superficie con queso rallado y hojuelas de tortilla.