



Sopa seca de fideo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 25 minutos

Porciones: 10 personas

La «sopita de fideo» es como la «chancla» pero de la comida en México... con esta sopita se apapacha, se cura, se festeja, se calienta la mesa en los días fríos, es sinónimo de hogar porque es mágica y con esa todos los dolores y las penas se van.

Lo que sí es seguro es que los fideos son parte de la cultura mexicana de hace muchos años. En algún momento la introdujeron los españoles y los italianos al país (aunque el origen se atribuye a China). Dicen que las primeras fábricas de pasta se abrieron por ahí de los años 20 pero como no tengo mucha idea, mejor dejo las clases de historia y me concentro en esta receta.

Para mí esta sopa es la mejor manera de comer el fideo, tiene a México y a todas las abuelas y mamás mexicanas metidas en su sabor. Es como un abrazo de mi mamá... ¿a alguien más le evoca lo mismo? Esta versión seca es deliciosa y con el tip que me dió mi amiga de Instagram Olga Villalobos, de agregar chipotle y cotija queda aún mejor, para cuando anden con antojo de algo más picante.

Ingredientes:

- 2 Tazas de sopa de fideo (no.2).
- 1 Tomate bola grande y bien rojo.
- ¼ Cebolla.
- ¾ Taza de puré de tomate.
- 1 Diente de ajo grande.
- 2 Papas medianas peladas y cortadas en cubos.
- 1 cucharadita de comino.
- 1 Cucharada de consomé de pollo en polvo (Knorr Natural).
- 1 Cucharada de consomé de tomate en polvo (Knorr Natural).
- 600 ml. Agua.

VARIANTE:

A la salsa de tomate se le puede moler chile chipotle al gusto y a la hora de servir, espolvorear con queso cotija.

Procedimiento:

Poner en la licuadora el tomate, cebolla, ajo, puré de tomate, comino, consomé de pollo y consomé de tomate. Licuar con un poco de agua a que se haga una salsa espesita.



Sopa seca de fideo

En un sartén hondo, se ponen dos cucharadas de aceite y se fríe el fideo. Cuando empieza a dorar se agrega la salsa que se licuó y se deja sofreír unos minutos.



Se pone el agua junto con las papas y se deja a que suelte el hervor y se rectifica el sabor.



La idea es dejarlo hervir a que seque casi todo el líquido, no por completo, porque al apagar e irse enfriando se seca aún más.

Debe quedar una consistencia como para servir en plato extendido y comer con tenedor.

¡BUEN PROVECHO!