

RECIPES: SOPA DE RES SALVADOREÑA

PORCIONES: 6-8 TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos TIEMPO DE COCCIÓN: 2 horas TOTAL: 2 horas y 20 minutos

INGREDIENTES:

- 2 a 3 libras de hueso de res
- 1 libra de carne de res (preferiblemente espaldilla)
- Perejil, cilantro, apio y menta
- 1 yuca, pelada y cortada en trozos
- 2 chayotes, cortados en trozos
- 3 zanahorias, cortadas en trozos pequeños
- 2 mazorcas de maíz, cortadas en trozos
- ½ repollo, cortado en gajos
- 2 plátanos maduros, pelados (opcional)
- 2 tomates, picados
- 1 cebolla, picada
- 1 chile verde, picado
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 calabazas, cortados en trozos de 1 pulgada
- 3 cuartos de agua
- Sal

ELABORACIÓN:

- Agregar agua, carne y hueso de res en una olla grande, medio tapada a fuego alto. Hervir durante 30 minutos. Mientras hierve, usar una cuchara grande para quitar la grasa de la superficie del agua.
- Cuando hayan pasado los 30 minutos, agregar los tomates, el chile verde, el ajo y la cebolla. Agregar 1 cucharada de sal.
- Tapar y dejar cocer por 30 minutos más. Añadir agua según sea necesario.
- Luego, agregar la yuca a la olla. Después de 10 minutos, una vez que la yuca comience a ablandarse, agregar las hierbas y las demás verduras, excepto la calabaza y el repollo.
- Cocer por 35 minutos.
- Agregar el repollo. Cocer por 10 minutos.
- Sazonar con sal al gusto y luego servir.

