

Sopa de Taco "Can Can"

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Pavo, molido, crudo	5 lbs	
Cebollas, picadas, crudas		5
Espinacas congeladas	5 lbs	
Camote, cortado en cubos	3 lbs	
Frijoles pintos	5 lbs	
Maíz amarillo dulce	4 lbs	
Tomates, picados, en su jugo	8 1/2 lbs	
Chiles verdes, picados	1 1/4 lb	
Aderezo Italiano		5 paquetes
Agua		1 1/2 gl
Comino		10 Cdas
Pimienta negra, molida		5 Cdas
Queso Cheddar	15 oz	
Totopos (chips) de maíz amarillo	10 oz	

Preparación

1. Dore el pavo molido crudo y la cebolla en una olla

sopera grande o una cacerola para estofado y cocine la carne a 165°F.

2. A la carne ya dorada y la cebolla ya preparada, añada los ingredientes restantes, las espinacas, frijoles pintos cocidos, camote cocido cortado en cuadrados, maíz, tomates, chiles, aderezo italiano, agua, pimienta, y comino.

3. Deje que la sopa se cocine a fuego lento durante 20 minutos.

4. Con una batidora de inmersión hágalo puré, batiéndolo de 1 a 2 minutos o hasta que los trozos grandes de tomate, frijoles y espinacas se hayan deshecho.

5. Sirva la sopa con un cucharón de 6 oz en un tazón aderezado con queso, 1/3 oz de queso y 2 chips de tortillas (enteras o quebradas).