

Sopa Soleada

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Aceite de oliva extra ligero		1 tza
Cebolla mediana amarilla, picada	16 oz	2 tzas
Diente grande de ajo		2 1/2 cda
Sal		2 cda
Pimienta negra		2 cda
Cebolla en polvo		2 cda
Salsa picante de pimienta machacada		3 cda
Salsa Inglesa (Worcestire)		2 cda
Tomate enlatado y picado	58 oz	6 tzas
Caldo de verduras sin sal	66 oz	8 tzas
Crema original de seda	16 oz	2 tzas
Camote, enlatado	32 oz	4 tzas
Zanahorias, enlatadas en rodajas	32 oz	4 tzas
Col risada fresca, picada	128 oz	16 tzas



Directions

1. En una olla de salsa o caldo enjuague y cocinar el mijo de acuerdo a las instrucciones del paquete.
2. En una sartén marchite la col risada con aceite de oliva y un poco de caldo de verduras sin sal. En una olla mediana a fuego medio, agregue el aceite de oliva.
3. Agregue las cebollas y sofríalas hasta que estén transparentes. Agregue el ajo, sal y pimienta al gusto y sofríalos por unos dos minutos adicionales. Agregue el tomate picado y caldo de verduras sin sal.
4. Póngalo a hervir y luego reduzca la temperatura a fuego lento, añada las zanahorias y los camotes. Cúbralo y cocínelo por 30 minutos. Retírelo del fuego y utilizar la batidora de mano (licuadora de mano) hasta que queden suaves. Luego agregue lentamente la crema de seda un poco a la vez.
5. Para servir agregue 1/4 taza de mijo en un tazón de servir, viértale el tomate y la col rizada encima (usted puede también mezclar la col risada y el mijo justo antes de servir).

Notes

Consejos de Servir:

Tamaños de ollas usadas:

Olla de 26 cuartos de galón (sirve aprox. 104/6 oz porciones) – usada para cocinar el mijo.

Olla de 40 cuartos de galón (sirve aprox.) – usada para cocinar la sopa.

Sartén de hierro fundido de 12" - usada para freír la col rizada, cebolla y ajo.