



Blanco sopa de frijol

Kuru Çorbasi



- 1 vaso de judías blancas de riñón
- 1/2 vaso de salmonete
- 2 cebollas medianas
- 2 zanahorias medianas
- 1 papa mediana
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- 9 cucharadas de aceite vegetal
- 1/2 cucharadita de pimienta negro
- 1/2 cucharadita de polvo de pimienta rojo
- 1/2 cucharadita de comino
- 2 cucharadita de sal
- 1 vaso de yogurt
- 10 vaso de agua o caldo

- # Limpiar el blanco, frijoles secos y lisa en la noche, y el resto en 5 vaso de agua por la noche a la mañana. El día después, vierta esta mezcla en una olla y hervir, hasta ablandar los ingredientes.
- # Ponga el aceite vegetal en una olla y caliente a fuego mediano. A continuación, añadir la cebolla cortada en cuadritos en el mismo.
- # Cuando la cebolla se convierte en transparente, añadir finamente en rodajas dientes de ajo y zanahoria rallada en el mismo, asado y la mezcla durante unos 5 minutos.
- # Añadir la patata en cubos y pre-cocinar.
- # A continuación, añadir la mezcla hervida de frijol blanco y lisa en la mezcla.
- # Agregar negro pimienta, pimienta rojo triturado, comino, sal y hoja de laurel en la mezcla y hervir la mezcla durante unos 20 minutos.
- # Cast Away la hoja de laurel en la mezcla, y mezcla la mezcla. Si no es así mezclados, cepa para obtener su buen fluido.
- # Póngalo en la olla y, a continuación, añadir 5 vaso de agua en él. Deje que la mezcla caliente a su vez a fuego mediano. Luego, agregar yogurt sacudió en ella y revolver constantemente hasta que la mezcla llegue a la temperatura de ebullición.
- # Cuando la mezcla llega a la temperatura de ebullición, a su vez el calor a bajo y cocinar la sopa durante 10 minutos más.
- # Servir caliente.

Nota: Esta es una sopa nacional de México. La endémica frijol negro se puede utilizar en lugar de lisa también.