

Sopa de Fideo Verde

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Sopa de fideo verde, ince erişteyi tomatillo ve ot sosunda pişirerek parlak, hafif ekşi ve Meksika usulü bir çorba ç1kar1r.

Malzemeler

- 150 gr İnce erişte
- 1.5 su bardağı Tomatillo sos
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Su
- 0.3 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Jalapeno biberi

Yapılış

1. Fideo eriştesini ve yeşil sosu hazırla.
2. Erişteyi orta ateşte 3 dakika kavurun.
3. Yeşil sosu ekleyip 3 dakika pişirin.
4. Suyu veya tavuk suyunu katın.
5. Çorba 10 dakika pişirin, erişte formunu korusun.
6. Kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi önce kızartmak çorba içinde daha diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sopa de fideo verde'yi derin kaseye alıp erişteyi yeşil sosun üstünde bırakın.

Alerjenler

Gluten