

RÁPIDO



SOPA DE TACO



Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 1 hora 30 minutos
Rinde: 5 cuartos de galón (4.7 l)



2 libras (900 g) de carne molida
2 tazas de cebolla picada
15 onzas (425 g) de Casa Fiesta Whole Black Beans
15 onzas (425 g) de Casa Fiesta Pinto Beans
15 onzas (425 g) de Casa Fiesta Chili Beans
10 onzas (283 g) de granos de maíz enlatado
10 onzas (283 g) de Casa Fiesta Tomato and Green Chilies
7 onzas (198 g) Casa Fiesta Diced Green Chilies
2 onzas (56 g) de Casa Fiesta Taco Seasoning
2 cucharadas de Casa Fiesta Mexican Seasoning
1 cucharada de polvo de chile Mexene
15.5 onzas (439 g) de Casa Fiesta Salsa Picante
32 onzas (1 l) de caldo de pollo
32 onzas (1 l) de caldo de res

Guarnición:

Crema agria
Casa Fiesta Corn Chips
Cebollitas de tallo verde picadas
Mezcla de quesos mexicanos rallados
Casa Fiesta Sliced Jalapeño

Dore la carne molida en una olla grande, quite el exceso de grasa y póngala a un lado. Baje el calor de la olla a fuego medio y sofría las cebolla por 5 minutos. Regrese la carne a la olla y agregue los frijoles, el maíz, los tomates y los chiles verdes, el sazónador para tacos, el sazónador mexicano, el Mexene, la salsa picante y el caldo. Hierva a fuego lento y cocine por una hora y media. Ponga sal y pimienta al gusto. Para servir, coloque chips de maíz en cada tazón y sirva la sopa. Adorne con crema agria, queso, cebollitas de tallo verde y algunas rebanadas de jalapeños.

Esta sopa rinde bastante para toda la familia y sabe mejor al día siguiente porque se intensifica el sabor. ¡También es excelente para congelarla y guardarla para otro día!