



Sopa Negra

Ingredientes

- 2 tazas de frijoles negros escogidos y lavados.
- 1 rollo de culantro
- 1 chile dulce en tiras
- 1/2 chile dulce picado muy fino
- 1/2 cucharadita de orégano
- 1 ramita de apio y 2 ajos
- 1 cebolla picada
- 2 huevos duros en tajadas o partidos en mitades a lo largo

Preparación

Se cocinan los frijoles con los ajos, cebolla, apio, culantro y chile dulce picados en una olla con el agua suficiente hasta que los frijoles ablanden. Cuando estén bien cocidos, muévelos y licue una parte.

En otra olla, cocine en un poquito de agua la cebolla, chile dulce y ajo, cuando estén blandos agregue el licuado de frijoles. Agregue esta mezcla a la olla en la que se cocieron inicialmente los frijoles y revuelva hasta obtener una consistencia algo espesa, pero sin que solidifique.

En este punto tiene dos opciones: agregar los huevos fuera de la cáscara a la sopa o cocerlos en una olla de agua hirviendo y luego servirlos picados como acompañamiento.

Al servirla se adorna con el tradicional picadillo de cebolla, chile dulce, culantro y jugo de limón.

