

SMOKY TOMATO AND CANNELLINI BEAN SOUP (SOPA DE TOMATE AHUMADO Y FRIJOL CANNELLINI)

INGREDIENTES

- ¼ de taza de tocino ahumado, cortado en cubitos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla, picada
- 2 cucharadas de chalota, picada
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 cucharadas de orégano fresco, picado
- 1 cucharadita de polvo de chipotle ahumado
- 793 grs de tomates enteros, enlatados
- 2 tazas de caldo de pollo
- 3 tazas de frijoles cannellini, cocidos
- 2 cucharadas de mejorana, picada
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- Aceite de oliva, para adornar, según sea necesario.
- Parmesano, rallado, según sea necesario

INSTRUCCIONES

- En una olla sopera grande, agregue el tocino y el aceite de oliva y cocine a fuego medio hasta que el tocino esté ligeramente crujiente y la mayor parte de la grasa se haya derretido. Retire 2 cucharadas de la grasa y deséchela.
- Añada las cebollas, los chalotes y el ajo y continúe cocinando de 7 a 10 minutos más, o hasta que las verduras empiecen a colorearse.
- Bajar el fuego y agregar el orégano fresco picado y el polvo de chipotle, y revolver para combinar; cocinar por otros 2 minutos.
- Añade los tomates frescos o enlatados y el caldo de pollo y cocina durante 30 minutos a fuego lento. Añade los frijoles cocidos, la mejorana, la sal y la pimienta y cocina a fuego lento durante otros 3 minutos.
- Servir rociado con aceite de oliva y parmesano rallado.

