

**DOMINA LA**

# ***Gastronomía peruana***



**DESDE CASA**

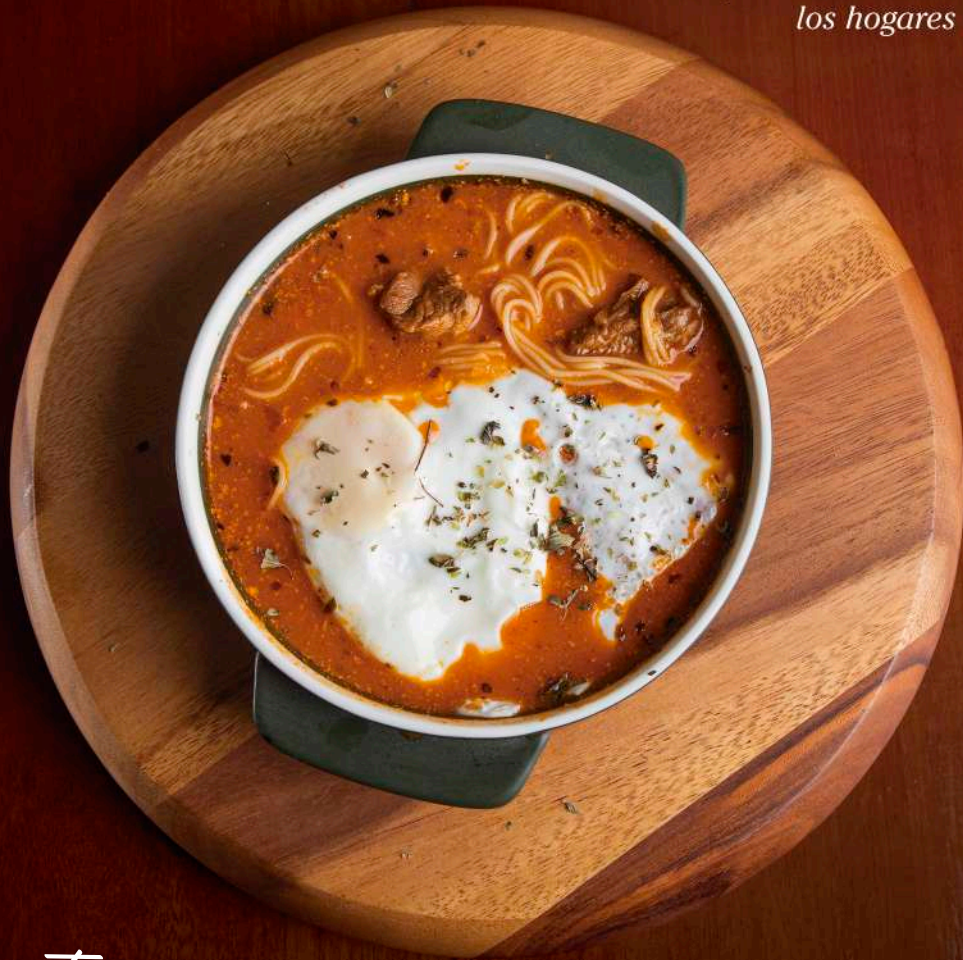
**EMPIEZA TU VIAJE CULINARIO HOY**



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —

# Sopa Criolla

La Sopa Criolla es un plato tradicional de la costa peruana, muy presente en la cocina limeña. Se prepara con carne, fideos, leche y ají, y se sirve caliente como entrada o plato principal. Es una receta casera, reconfortante y de consumo habitual en los hogares del país.



## Ingredientes

- Carne de res (Tapa) 400 Gramos
- Cebolla mediana 1 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Pasta de ají Panca 2 Cucharadas
- Pasta de tomate 3 Cucharadas
- Orégano seco 1 Cucharada
- Tomate 4 Unidades
- Doña gusta de carne 2 Sobres
- Fideo cabello de angel 250 Gramos
- Leche evaporada 100 Mililitros
- Huevos 4 Unidades
- Aceite 80 mililitros
- Condimentos (Sal, pimienta, ajinomoto, etc)
- Pan 3 Unidades

## Preparación

Para sorprender con una auténtica sopa criolla, se inicia calentando un chorro de aceite en una olla tradicional para sofreír cebolla picada en brunoise hasta que luzca cristalina, momento en el cual se incorpora una cucharada de ajo procesado, sal y pimienta al gusto.

Sobre esta base se añaden cubos de carne de res para lograr un sellado óptimo, sazonando con una cucharadita de comino e integrando tres cucharadas de ají panca procesado junto a tres cucharadas de pasta de tomate, dejando que el conjunto se cocine por un par de minutos para concentrar sus aromas.

La preparación continúa vertiendo fondo oscuro de res, una pizca de orégano seco y tomate cortado en concassé, elevando la temperatura hasta que el caldo rompa en hervor para añadir 125 gramos de fideo cabello de ángel, los cuales se sumergirán naturalmente en la mezcla.

Finalmente, se suaviza la textura con un toque de leche evaporada antes de servirla bien caliente, decorando cada plato con un huevo frito y una lluvia de orégano seco frotado para resaltar esa esencia reconfortante de la gastronomía peruana.



**INGAPE**  
— CULINARY INSTITUTE —