شوربة الفاصولياء الملوّنة

طبق مكسيكي

المقادير (الكمية تكفي لـ6 أشخاص):

- 185غراماً من الفاصولياء الملوّنة.
- بصلة مقطعة أربعة أقسام.
- ثلاث حبات من الطماطم مشوية ومقشرة.
- حبة فليفلة حمراء حارة مشوية ومقشرة.
- أربعة فصوص من الثوم.

- ستة أكواب من الماء، من كوبين إلى ثلاثة أكواب من مرق الدجاج أو مرق الخضار.

- ست كعكات مصنوعة من دقيق الذرة مقطعة شرائح.

- 155 غراماً من جبن الفيتا المفتت.

- ملعقتا طعام من أوراق الكزبرة الخضراء.

- حبتا فلفل حار منزوعتا البذر.

الطريقة:

- أنقعي الفاصولياء في الماء البارد طوال الليل.

- ضعي الفاصولياء والبصل والطماطم والفليفلة المشوية والثوم والماء في وعاء كبير.

- ارفعيه على النار واتركي المواد تغلي مدة عشر دقائق ثمّ خففي النار واتركي الوعاء فوقها مدة ساعة أو حتى تنضج الفاصولياء.

- اتركي المزيج يبرد قليلاً ثمّ اهرسي بعصّارة الطماطم أو الخلاط الكهربائي.

- أعيدي البيوريه إلى وعاء نظيف ثمّ أضيفي المرق، عندما يغلي المزيج خففي النار واتركي الوعاء فوقها مدة 15-10 دقيقة، ثمّ ضعي قليلاً من الزيت في مقلاة، ارفعيها على النار، وعندما يحمى الزيت أقلي الكعكات حتى تتحمّر، وتصبح مقرمشة، ارفعيها فوق مناديل ورقية.

- اقلي حبتي الفلفل في المقلاة نفسها، ثمّ قطعيهما شرائح طويلة.

- عند التقديم اسكبي الشوربة في أوعية ساخنة، ثمّ ضعي شرائح الكعك والفلفل والجبن وأوراق الكزبرة الخضراء بالترتيب في طبق تقديم، قدّميها إلى جانب الشوربة.