



SOPA AZTECA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 250 gramos de tortillas de maíz
- 30 gramos de chile pasilla
- Margarina sin sal La Villita
- 500 gramos de jitomate
- 10 gramos de ajo
- 100 gramos de cebolla
- 500 mililitros de caldo de pollo
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- Queso panela La Villita
- 50 gramos de crema
- 100 gramos de aguacate

MODO DE PREPARACIÓN

Siempre es una buena idea preparar una rica sopa y mejor si es con el auténtico sabor de La Villita.

Cortamos las tortillas en julianas delgadas y el chile en aros delgados.

Calentamos un poco de margarina sin sal La Villita y freímos las tortillas hasta que estén doradas. Escurremos el exceso.

Ahor freímos los aros de chile hasta que estén dorados, escurremos el exceso.

Licamos el jitomate con el ajo y la cebolla. Calentamos otro poco de margarina sin sal La Villita colamos la salsa y freímos.

Agregamos el caldo de pollo y mezclamos hasta integrar por completo. Sazonamos con la sal y la pimienta.

Servimos el caldo, agregamos las tortillas y decoramos con el queso , la crema, el chile y el aguacate. ¡Buen provecho!