



SOPA DE TORTILLA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 90 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 ½ Lts. caldo de pollo
- 3 jitomates
- 3 chiles pasilla
- Tortilla en tiritas delgadas y fritas
- Chicharrón
- Cubos queso panela
- ½ taza de crema ácida
- Aritos de chile pasilla sofrito

MODO DE PREPARACIÓN

Como entrada o como plato fuerte, una sopa de tortilla conjuga los ingredientes más representativos de la cultura y la cocina mexicana. ¡Sigue leyendo y prepara tu propia versión de nuestra receta!

Sofríe en una cacerola el tomate, la cebolla, el ajo y el chile. Una vez listo, añade un poco de caldo de pollo y deja 10 minutos a fuego bajo.

En otra cacerola hierve el caldo de pollo restante. Cuando alcance el punto de ebullición integra el tomate, la cebolla, el ajo y el chile en una licuadora y licua perfectamente para verterlo en la primera cacerola usando un colador. Reserva.

Puedes freír las tiras de tortilla en una freidora o en margarina sin sal La Villita y reserva.

Para servir, utiliza un tazón y agrega la tortilla, el chicharrón, trocitos de queso panela La Villita y el aguacate.

Vierte el caldo caliente y decora con una cucharadita de crema y los aros de chile pasilla sofrito. ¡A disfrutar!