



## SOPA DE TORTILLA PICANTE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebollas, cortada en trozos
- 3 tomates maduros
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de margarina La Villita, sin sal
- 2 ramas de epazote
- 10 tortillas de maíz
- 2 chiles pasilla
- 1 chile chipotle
- 2 aguacates
- 155 g de queso panela en cubos
- 1/2 tazas de crema espesa
- Pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

La sopa de tortilla es una de las recetas tradicionales mexicanas que debes preparar en cualquier época del año, amiga.

Asa los ajos, la cebolla y los tomates. Pela los tomates y quita las partes duras. Muele los tomates con los ajos y la cebolla, agregando 1/4 de taza del caldo de pollo si es necesario.

Calienta 1 cucharada de margarina en una cacerola grande a fuego alto. Fríe el puré de tomate. Deja que se cueza por 2 minutos, baja el fuego y déjelo otros 5 minutos moviendo continuamente hasta que espese.

Agrega el caldo de pollo restante y el epazote. Hierve y sazona al gusto. Tapa y deja cocer a fuego medio por 15 minutos.

Corta las tortillas en tiras. Agrega 2 cucharadas de margarina en una sartén chica y cuando esté bien caliente, fríe las tiras de tortillas hasta que estén doradas, dándoles al menos 1 vuelta. Retira las tortillas del fuego y quita el exceso de grasa con papel de cocina absorbente.

Corta los chiles en anillos de 1 cm y quita las semillas. Fríelos también en margarina caliente durante 1 minuto. Escúrrelos y reservalos.

Sirve el caldillo con las tiras de tortillas. Decora cada plato con anillos de chile crujientes, cubos de aguacate, tiras de queso panela La Villita y un toque de crema espesa. ¡Sirve!