



SOPA DE TORTILLA Y POLLO PICANTE

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina La Villita, sin sal
- 1/2 taza de queso doble crema La Villita
- 1 1/2 taza de cebolla blanca picada en cubitos/
- 1 manojo de cebollines picados
- 1 manojo de cilantro picado
- 2 jalapeños o ajíes picantes sin semillas y sin venas
- 4 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de pimienta molida
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de azúcar
- 6 tomates picados en cubitos
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de jugo de tomate
- 4 tazas de pollo, deshebrado
- 1/2 taza de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara una receta muy auténtica y digna para disfrutar esta temporada.

En una olla grande para sopas, calentamos la margarina, agregamos la cebolla, los cebollines, el cilantro, los jalapeños, el ajo, el pimiento molido, la pimienta, el orégano, el azúcar, la sal y la pimienta. Mezclamos bien y cocinamos a fuego lento durante unos 10 minutos.

Agregamos los tomates y dejamos cocinar por 10 minutos más. Añadimos el caldo de pollo, el jugo de tomate y el pollo desmenuzado. Ponemos a hervir y después bajamos la temperatura a fuego lento durante 10 minutos. Colocamos el jugo de limón y retiramos del fuego.

Servimos con queso doble crema La Villita, tiras de tortilla de maíz doraditas o totopos, un poco de crema y unos cubitos de aguacate. ¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita