



SOPA DE TORTILLA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ¼ de pieza de cebolla, en trozos
- 3 jitomates, en trozos
- 3 chiles anchos, desvenados
- 2 litros de caldo de pollo
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 20 tortillas de maíz, cortadas en tiras y fritas
- 200 g de queso tipo panela, cortado en cubitos
- 1 taza de crema, para acompañar
- 2 chiles anchos, cortados en rodajas y fritos
- 1 aguacate, sólo la pulpa en rebanadas
- 100 g de chicharrón de cerdo, troceado

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, los jitomates y un poco de la tortilla hasta que doren ligeramente. Agrega los chiles y deja cocinar 3 minutos más. Licúa lo anterior con el caldo y el consomé.
2. Regresa al fuego y deja que suelte el hervor.
3. Sírvelo caliente en platos hondos con las tortillas, el queso, la crema, los chiles, el aguacate y el chicharrón.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6