



SOPA DE TORTILLA CON CALDILLO DE FRIJOL

Ingredientes:

- 500g de frijoles negros cocidos
- 4 tazas de caldo de frijol
- 2 chiles anchos desvenados y limpios.
- ¼ DE CEBOLLA BLANCA
- 1 diente de ajo
- 4 piezas de tortilla cortada en tiras y frita
- 50g. de chicharrón
- 50g. de queso panela cortado en cubos
- Aguacate
- ½ taza de crema
- Chile ancho cortado en rodajas y frito
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 1 cucharada de aceite vegetal

Procedimiento:

- Calienta el aceite y sofríe los chiles, la cebolla y el ajo, una vez sofritos sumerge los chiles en aguavcaliente para que se hidraten.
- Licúa los frijoles con el caldo, la cebolla, el ajo y los chiles. Vierte la preparación en una olla y cocina hasta que rompa hervor.
- Sirve la sopa, acompaña con las tiras de tortilla frita, el chicharrón, queso, crema y aguacate.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4