Sopa azteca



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Tortillas De Maíz: 2 Unidades
Caldo De Pollo: 1 Vaso
Crema fresca: 1 cda.
Pimienta: Cantidad deseada
Salsa de tomate casera: 2 cdas.
Queso rallado: 1 cda.
Aceite de girasol: Cantidad deseada
Chile fresco: 1 Unidad
Pechuga de pollo: 1/2 Unidad
Sal: Cantidad deseada
Aguacate: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cocinamos la pechuga de *pollo* durante 5-6 minutos y reservamos.
- Por otro lado, en una olla, con unas gotas de aceite, salteamos el *chile* cortado
- Añadimos la salsa de *tomate* y el caldo y dejamos a fuego suave.
- Luego, cortamos las tortillas en tiras y las freímos en aceite de girasol hasta que estén doradas y crujientes.

Para el emplatado

- En el fondo de un cuenco de barro acomodamos la pechuga de *pollo* deshebrada
- Cubrimos con el caldo y terminamos con las tortillas fritas, láminas de *aguacate*, una cucharada de *crema* y abundante queso rallado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-azteca