

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>