Sopa de lima



Ingredientes

Pechuga de pollo: 1 Unidad
Pimienta: 2 pizcas
Cebolla: 1 Unidad
Chile habanero: 1 Unidad
Canela: 1 Rama
Sal: Cantidad necesaria
Tortillas: 2 Unidades
Ajo: 3 Dientes
Clavos De Olor: 2 pizcas
Jitomate : 3 Unidades
Comino: 1 Pizca
Caldo De Pollo: 250 Ml
Lima: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Cocinar el *pollo* en una olla con agua, *ajo*, pimientas y clavos de olor.
- Retirar y dejar enfriar para deshebrar, el caldo se reserva.
- Picar finamente la *cebolla* y el *jitomate* sin la pulpa
- Cortar en dos el *chile* habanero, picar el *ajo* finamente
- Sofreír en una sartén con un poco de aceite caliente, la *cebolla*, añadir el *ajo*, *chile* habanero, *jitomate*, *comino* y canela rallada.
- Una vez que el *jitomate* cambia de *color*, se vierten dos tazas del caldo de *pollo* que se reservó.
- Cuando comience a *hervir* se añaden las limas en rodajas, para que la **sopa** tenga un toque ácido
- Se *añade* un poco de sal
- Cortar las tortillas en tiras delgadas y freír para agregarlas a la *sopa*.

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