# Sopa de Tortilla Estilo Tlaxcala



Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

### Armado

**Aguacate**: 1 unidad
**Crema**: c/n A gusto
**Tortilla de maíz**: 10 Unidades
**Chile pasilla**: 1 unidad
**Queso ranchero**: 250 Gramos

### Recaudo

**Jitomate**: 3 Unidades
**Sal**: c/n A gusto
**Caldo De Pollo**: 1.5 lts
**Cebolla**: 1/2 unidad
**Rama de epazote**: 1 unidad
**Aceite**: 1 cda
**Caldo De Pollo**: 1/2 unidad
**Diente de ajo**: 1 unidad

## Preparación de la Receta

### RECAUDO

- *Tatemar* en un comal *cebolla*, *jitomate* y *ajo* hasta que estén negritos.
- Licuar con un poco de caldo hasta formar un puré
- Colocar en una olla caliente con aceite el puré *jitomate*, sofreír durante unos minutos
- Agregar caldo de *pollo*, *sazonar* y dejar *hervir*
- Agregar *epazote* cuando suelte el hervor, cocinar a fuego bajo durante unos minutos

### ARMADO

- Freír en suficiente aceite las tortillas cortadas en tiras delgadas hasta que estén crujientes, reservar

- Freír en el mismo aceite que las tortillas el *chile* cortado en rodajas hasta que dore ligeramente, reservar
- Cortar el queso en bastones, reservar
- Sumergir en una olla con agua hirviendo el *aguacate* sin piel y sin *hueso* cortado por la mitad por unos segundos para evitar que se oxide, retirar del agua hirviendo y colocar en agua con hielo para cortar la cocción cortar en cubos medianos y reservar en agua fría
- Colocar tortillas fritas en una tazón, bañar con caldillo de *jitomate*.
- Servir acompañado de queso, *chile*, *aguacate* y *crema*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-tortilla-tlaxcala**