

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

- *Tatamar* 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>