

Sopa de Tortilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Tomates: 3 Unidades

Caldo De Pollo: 1 L

Chile Guajillo: 1 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Epazote: Cantidad necesaria

Tortilla de maíz: 3 Unidades

Guarnición

Queso Cremoso: 200 g

Chicharrón cocido de cerdo: 150 g

Paltas: 2 Unidades

Piloncillo: 50 g

Crema de leche descremada: 1 Taza

Chile ancho: 4 Unidades

Tortilla de maíz: 300 g

Preparación de la Receta

Caldo

- Pele y corte la *cebolla* en cuartos.
- Corte los tomates en cuartos y retire las semillas.
- Pele los ajos.
- Corte las tortillas de maíz en cuartos.
- En una sartén con aceite de oliva, saltee la *cebolla*, junto con los tomates y el *ajo*.
- Agregue el caldo de *pollo*, el *chile* guajillo, la tortilla de maíz y el *epazote*.
- Retire el *epazote* y deje que llegue a ebullición.
- Coloque en una licuadora y licúe.

Guarnición

- Corte las tortillas de maíz en juliana deje reposar en lugar seco por 40 minutos.
- En una placa para horno de teflón coloque la juliana de tortilla de maíz.
- Lleve al horno precalentado a 200° hasta que estén crocantes.
- Abra los chiles anchos al medio y retire las semillas e hidrátelos en agua hirviendo con *piloncillo*.
- Pique el *chicharrón de cerdo*.
- Corte en cubos el queso cremoso.
- Corte la *palta* en cubos pequeños
- Rellene el *chile* con el *chicharrón de cerdo*, el queso cremoso, *crema* de leche y *palta*.

Presentación

- En un plato coloque el *chile* relleno y la juliana de tortilla de maíz, agregue el caldo y decore con una hoja de *epazote*.

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