Sopa de tortillas



Ingredientes

Cebolla: 1/2
Aguacate: A gusto
Chile pasilla: Cantidad necesaria
Epazote: Cantidad necesaria
Pechuga de pollo: 1 Unidad
Queso: Cantidad necesaria
Tomates redondos: 4 Unidades
Caldo De Pollo: 2 L
Tortillas: Cantidad necesaria
Ajo: 1 Diente
Perejil: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En una sartén con una cucharada de aceite, freímos los jitomates escalfados y sin piel, la *cebolla* y el *ajo* finamente picados
- Cocinamos durante 5 minutos a fuego bajo, agregamos la mitad del caldo de *pollo* y sal a gusto.
- Por otro lado, cortamos las tortillas en tiras largas y delgadas
- Las freímos en aceite de oliva caliente.
- Dejamos enfriar y licuamos la **sopa**
- Regresamos a una *cacerola* caliente con el resto del caldo de *pollo*
- Agregamos *perejil* y *epazote*, cocinamos a fuego bajo por 20 minutos y rectificamos de sal si es necesario
- Colocamos las tortillas fritas en un tazón y servimos el caldo caliente sobre ellas
- Acompañamos con *chile* pasilla fritos sin semillas, *aguacate* cortado en cubitos y queso rallado
- Servimos bien caliente como *sopa* de principio.

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