

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.