Sopa de viejo



Ingredientes

Tortilla sobaquera fileteada: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Chile pasilla en polvo: 2 Cucharada
Sal: Cantidad necesaria
Cebolla: 1/2 Unidad
Jitomate : 2 Unidades
Queso ranchero: 300 g

Preparación de la Receta

- Freír en una cazuela los jitomates troceados y ajos
- Agregar el *chile* en polvo revolviendo ligeramente
- Licuar estos ingredientes y reservar.
- En la misma cazuela *acitronar* la *cebolla* previamente cortada en trozos.
- Añadir la salsa a la cazuela con la *cebolla* y *hervir*.
- Cortar el queso en pequeños cubos y agregarlos al caldo, tapar para fundir el queso.
- *Dorar* la tortilla sobre un comal
- Servir la **sopa** y agregar la tortilla dorada.

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