

SOPA DE LIMA

Rinde: Para 5 personas

INGREDIENTES:

- 1 pechuga de pollo (opcional)
- 4 limas
- 1 jitomate
- 1 cebolla blanca
- ½ pimiento morrón
- Aceite
- 5 tortillas de maíz
- 2 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

- Pica las cebollas, el jitomate y el pimiento morrón y fríe hasta que acitronen.
- Agrega estos ingredientes al caldo de pollo, preparado previamente con las pechugas, junto con el jugo de 4 limas agrias.
- Deja hervir, licúa y cuela.
- Sirve en un plato hondo las tortillas en julianas fritas, el pollo deshebrado y el caldo.
- Adorna con 1 o 2 rodajas de lima y sirve de inmediato.

