

SOPA DE TORTILLA

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 12 tortillas de maíz
- 2 chiles ancho asados
- Aceite vegetal
- 5 jitomates medianos
- 1 rama de epazote
- 100 g de cebolla
- 500 ml de caldo de pollo
- 1 diente de ajo

PARA ACOMPAÑAR:

- 1 aguacate
- 100 g de chicharrón en trocitos
- 100 g de queso panela en cubos

PREPARACIÓN:

- Corta las tortillas en tiras.
- Calienta el aceite y fríe las tiritas hasta que comiencen a dorar.
- Mientras doran, licúa el jitomate, ajo, cebolla y epazote, cuela y fríe, cuando cambie el color rojo agrega el caldo de pollo.
- Deja hervir por 5 minutos, acomoda las tostadas en el tazón, vierte el caldo y decora con chicharrón, cebolla, aguacate, queso, crema y finaliza con tiras de chile ancho asado.

