



Sopa de tortilla

Ingredientes

- 12 tortillas hechas con harina de maíz MASECA® cortadas en tiras delgadas
- 3 cucharadas de aceite para freír
- 2 jitomates medianos en trozos y sin semillas
- 4 tazas de agua
- ½ cebolla grande en trozos
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de perejil
- ¼ cucharadita orégano seco
- 1 chile pasilla sin semillas, frito
- 1 chile guajillo sin semillas, frito y en tiras
- 3 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
- 1 aguacate cortado en cubos pequeños
- 100 gramos (3.5 onzas) de queso fresco
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. Calienta suficiente aceite para freír las tiritas de tortilla en una sartén grande a fuego medio-alto.
2. Agrega las tiritas de tortillas y fríe hasta que se hayan dorado. Una vez listas, colócalas sobre un plato cubierto con papel absorbente para eliminar la grasa de más. Reserva.
3. En una licuadora, agrega los jitomates con un poco de agua junto con la cebolla, el ajo y orégano y licua bien.
4. Vierte lo licuado dentro de una cacerola y fríe durante un par de minutos.
5. Agrega el agua y deja que hierva. Incorpora el caldo de pollo en polvo, agrega chile pasilla frito, perejil y salpimienta al gusto.
6. Verifica la sazón y agrega más caldo de pollo en polvo si es necesario.
7. Tapa y cocina a fuego bajo durante 15 minutos. Apaga el fuego y retira la ramita de perejil.
8. Sirve el caldo y agrega las tiritas de tortilla, el aguacate, el queso fresco y las rajitas de chile guajillo.