



Sopa de tortilla

Ingredientes

- 3 cdas. de aceite
- 12 tortillas hechas con MASECA Blanca en tiras delgadas
- 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 cda. de orégano seco
- 1 chile pasilla sin semillas y frito
- 1 chile guajillo sin semillas, frito y en tiras
- 3 cda. de caldo de pollo en polvo
- 1 aguacate cortado en cubos pequeños
- 100 g. de queso fresco
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Calienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto.
- 2.** Agrega las tortillas hechas con MASECA Blanca en tiritas y fríe hasta que se hayan dorado. Una vez listas, colócalas sobre un plato cubierto con un papel absorbente para eliminar la grasa extra. Reserva.
- 3.** Licúa con un poco de agua los jitomates junto con la cebolla, ajo y orégano.
- 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 salpimenta al gusto.
- 6.** Verifica el 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 con aguacate, queso fresco y rajitas de chile guajillo.