



Sopa de Lima

Porciones: 4

Ingredientes

- 1/2 pechuga de pollo
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 limas
- 1 chile güero
- 1 jitomate asado, sin semillas y licuado
- 1 rama de cilantro
- 1 rama de epazote
- Sal
- 3 tortillas de maíz hechas con MASECA *elaboradas según las instrucciones en el empaque, cortadas en tiras finas, fritas u horneadas con un poco de aceite hasta que estén crujientes*
- 4 cdas. de jitomate picado

Modo de preparación

- 1.** Hierve la pechuga con una de las limas partida a la mitad, el chile entero, jitomate, cilantro y epazote. Deshébrala.
- 2.** Corta 4 rebanadas de la lima restante, extrae el jugo y divide entre los platos.
- 3.** Repartir las rebanadas de lima, el jitomate picado y el pollo en los platos.
Sirve el caldo caliente.