

SOPA DE TORTILLA

Ingredientes:

3 pza chiles guajillos sin semillas ni venas
2 T agua caliente
1 kg jitomate maduro troceado
1 pza diente de ajo grande troceado
¼ T cebolla blanca picada
3 cdas aceite
6 pza tortillas fritas
3 T caldo de pollo
6 pza hojas de epazote

Guarniciones:

c/s tiras de tortilla fritas
c/s queso fresco rallado
c/s chile pasilla cortado en aros delgados y fritos
c/s aguacate en rebanadas o cubos
c/s crema espesa

Procedimiento:

1. Romper los chiles con las manos, retirar las semillas y venas. Cocinar en el agua caliente durante 20 minutos, hasta que estén muy suaves.
2. Licuar con el jitomate, ajo y cebolla hasta lograr un puré muy fino.
3. Calentar el aceite y freír la salsa anterior, cocinar durante 10 minutos.
4. Freír las tortillas ligeramente. Licuarlas con el caldo de pollo hasta que queden molidas.
5. Colocar las dos mezclas (chiles y caldo) en una olla, agregar el epazote y cocinar por 10 minutos. Sazonar.
6. Si el caldo es muy líquido, hervir más tiempo.
7. Servir caliente con las guarniciones.