

SOPA DE TORTILLA

Ingredientes para el caldo:

- 2 Tomate rojo
- 2 diente de ajo
- ¼ parte de una Cebolla
- 4 Tortillas
- 2 Chile Guajillo limpios de semillas y rabo
- ¼ de taza de Hojas de Epazote
- 2 litro de Consomé de Pollo o de Res
- 1 Cuchara de Aceite

Guarniciones:

- Tiritas de tortilla
- Aceite vegetal
- 3 Chiles Pasilla
- 400 gms de Queso Panela en cubitos
- 2 Aguacates en cubos
- ½ taza de Cebolla Picada
- Hojas de Epazote Picadas

Preparación:

1. Para hacer el caldo se muele en la licuadora los tomates, los ajos, la cebolla, las tortillas, el chile guajillo, las hojas de epazote con algo del caldo hasta que quede bien licuado.
2. En una olla se pone una cucharada de aceite a calentar y ahí se fríe lo molido. Se deja hervir durante 10 minutos tapado. Se le agrega el resto del caldo, se calienta y se prueba de sal.
3. Las tiritas de tortilla se fríen en aceite caliente hasta que queden tostadas. Se sacan del aceite y se ponen en servilletas de papel a escurrir.

4. Los chiles pasilla se limpian de las semillas y se cortan con tijera o cuchillo en aritos de 2 mm y se fríen sólo por unos segundos en el sartén con el aceite que quedó de las tortillas. Se escurren en servilletas también.
5. Justo al momento de comer se sirve el caldo en el plato y encima se le acomoda las tortillas fritas, chile pasilla, cubitos de queso, aguacate, cebolla y epazote. Debe comerse de inmediato para que no se remojen las tortillas.

Notas:

El caldo puede ser hecho en casa o hecho con consomé en polvo, ya sea de res o de pollo o combinando ambos.

