

SOPA DE TORTILLA O SOPA AZTECA

La sopa azteca o sopa de tortilla es uno de los platillos más representativos de la cocina mexicana que la mayoría de los restaurantes mexicanos tiene en su menú.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 4 Personas

CALDILLO DE JITOMATE

- 7 jitomates
- Un diente de ajo
- Un trozo de cebolla
- Sal

SOPA

- Epazote
- 2 chiles pasilla
- 1 aguacate
- Pimienta en polvo
- Crema vegana
- Caldillo de jitomate -
- Aceite vegetal
- 14 Tortillas
- Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

CALDILLO DE JITOMATE

7 jitomates en una cacerola y le agregamos agua a cubrir. Prendemos el fuego y tapamos la cacerola. Esperamos hasta que reviente la piel. Apagamos el fuego.

los jitomates a la licuadora, agregamos un trozo de cebolla y un diente de ajo grande. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes. Apagamos el fuego.

una cacerola ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Vertemos el caldo de jitomate a través de un colador y esperamos hasta que hierva. Agregamos $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal y mezclamos.

de sal y agregamos al gusto. Dejamos hervir durante un minuto y medio más.

SOPA DE TORTILLA

una sartén ya caliente vertemos un poco de aceite vegetal y agregamos 2 chiles pasilla cortados a en 5 partes a lo ancho. Doramos por un minuto y retiramos en un plato. Apartamos.

la misma sartén, vertemos suficiente aceite vegetal y esperamos a que caliente. Agregamos 14 tortillas frías cortadas en tiras medianas (Puede ser por partes) Al dorar de ambos lados las retiramos a un plato con papel de cocina absorbente para escurrir el exceso de aceite.

3 cucharones de caldo de jitomate al vaso de la licuadora y dos puños de tortillas doradas y licuamos. Vertemos este contenido al caldillo de jitomate y agregamos 2 tazas de agua.

Agregamos un poco de pimienta en polvo, 5 hojas epazote fresco y sal al gusto. Dejamos hervir por 3 minutos y probamos de sal. Agregamos al gusto. Hervimos un minuto más y apagamos el fuego.

caldo en un plato hondo, agregamos tiras de tortilla doradas y adornamos con 2 rajas de aguacate, crema vegana y un par de chiles pasilla dorados.

.

Ver video