

SOPA AZTECA FÁCIL



INGREDIENTES

- 1/2 tazas de cebolla, en trozos grandes, para el caldo
- 1 diente de ajo, entero, para el caldo
- 1 1/2 tazas de jitomate, en cuartos, para el caldo
- 2 chiles pasilla, sin venas ni semillas, para el caldo
- 2 chiles guajillos, sin venas ni semilla, para el caldo
- 2 tortillas
- 4 tazas de consomé, para el caldo
- 1 rama de epazote, para el caldo
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 2 tazas de tortilla, en tiritas, para decorar
- suficiente de aceite vegetal

- queso Oaxaca al gusto, desmenuzado, para decorar
- crema ácida al gusto, para decorar
- aguacate al gusto, en cuadros, para decorar
- chile pasilla al gusto, en rebanadas y frito, para decorar
- chicharrón al gusto, en trozos pequeños, para decorar

PREPARACIÓN

1. En una olla coloca una cucharada de aceite, la cebolla, el ajo y el jitomate, cocina por 5 minutos y agrega los chiles, la tortilla, el caldo y licua.
2. Regresa al fuego, agrega el epazote, sal, pimienta y cocina por 15 minutos.
3. En una olla con aceite caliente fríe las tortillas por 5 minutos o hasta que estén doradas a fuego medio. Reserva sobre un plato con papel absorbente.
4. Sirve el caldo sobre un plato sopero y decora con las tortillas fritas, una cucharada de crema acida, el queso oaxaca, los cuadritos de aguacate, el chicharrón y el chile en rodajas y frito. Disfruta con una deliciosa naranjada.