



Tiempo de preparación:
40 minutos



Porciones:
4 personas

Sopa de tortilla Chapina con pollo

Ingredientes:

- 1 litro de caldo de pollo (casero o preparado con consomé)
- 4 tortillas de maíz (de preferencia del día anterior)
- 2 tomates grandes
- 1 chile pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- ¼ cebolla blanca
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco
- 1 hoja de laurel
- ½ taza de queso duro rallado o quesillo
- 1 aguacate maduro
- ½ taza de crema
- Jalapeños B&B al gusto
- Tiras de pechuga de pollo cocido

Preparación:

1. Tostar las tortillas: Corta las tortillas en tiras delgadas y fríelas en una sartén con aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes. Escúrrelas en papel toalla. Reserva.
2. Preparar la base: Asa los tomates, el chile pimiento, el ajo y la cebolla en un comal o sartén hasta que estén bien doraditos.
3. Licuar: Coloca los vegetales asados en la licuadora con una taza de caldo de pollo. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Cocinar: En una olla mediana, calienta una cucharada de aceite y vierte la mezcla licuada. Cocina a fuego medio por 5 minutos, removiendo ocasionalmente.
5. Sazonar: Agrega el resto del caldo de pollo, la hoja de laurel, comino, orégano, sal y pimienta. Cocina a fuego bajo durante 15 minutos.
6. Servir: Coloca tiras de tortilla frita en el fondo de cada plato hondo, vierte encima la sopa caliente, añade pollo desmenuzado, y decora con queso panela, aguacate en cubitos, una cucharada de crema, y Picamás Habanero al gusto.
7. ¡Disfruta!

