



SOPA DE TORTILLA

Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picadita
- 2 ajís picaditos
- 1 cucharadita de chili poder
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de sal
- 2 pechugas de pollo cocidas y deshilachadas
- 2 tazas de tomates de lata
- 2 ½ taza de caldo de vegetales
- 1 lata de frijoles negros escurridos
- 2 cucharadas de Green chiles
- ½ taza de tortilla chips de Old el paso trituradas

Preparación

1. En una olla colocamos el aceite de oliva, la cebolla y los ajés, los cocinamos por 3 a 5 minutos.
2. Añadimos los condimentos: el comino, el chili powder y la paprika. Mezclamos. Agregamos el pollo y dejamos cocinar por 2 minutos.
3. Añadimos los tomates, el caldo de vegetales, los green chiles, los frijoles negros. Incorporamos y cocinamos por 10 minutos a fuego bajo.
4. Agregamos las tortillas, la sal, mezclamos y dejamos cocinar a fuego bajo por 15 a 20 minutos.
5. Servimos con los acompañamientos al gusto por encima.

Para acompañar:

- Tortillas chips Old el paso
- Guacamole
- Sour cream
- Queso monterrey Jack rallado
- Cilantro fresco