



SOPA DE TORTILLA CON POLLO.



Nivel:
Medio

Tiempo:
🕒 45 Min

Porciones:
1 Porción

¿Qué necesitas?

- 1/2 Pieza de pechuga de pollo Bachoco® sin hueso
- 1 Cucharada de caldo de pollo Bachoco®
- 4 Tazas de agua
- 3 Tazas de tortillas cortadas en tiras
- 1 Pieza de jitomate en trozos
- 3 Piezas de chiles pasilla sin semillas
- 1/2 Taza de chiles pasilla en rodajas y frito
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 Pieza de cebolla
- 4 Hojas de epazote
- Sal al gusto
- Queso fresco en cubos al gusto
- Crema ácida al gusto
- Aguacate al gusto



1. Hierva la pechuga de pollo, el jitomate, el chile, el ajo, la cebolla, el epazote y el caldo de pollo en polvo hasta que los chiles estén suaves y el pollo bien cocido (20 min aprox).
2. Retira el pollo del caldo y corta en cubos.
3. Licúa el caldo restante con los ingredientes y cuela. Calienta y agrega sal al gusto.
4. Sirve una porción de tortillas en cada tazón. Agrega el queso, el chile en rodajas, la crema y el aguacate. Baña todo con el caldo caliente.

¡A comer!

Bachoco®

