

RÁPIDO

CASA FIESTA

SOPA DE TORTILLA



Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 10 a 15 minutos
Rinde: 3 porciones



- ½ libra (225 g) de pechuga de pollo deshuesada, sin piel y picada
- ½ libra (225 g) de muslos de pollo deshuesados, sin piel y picados
- 2 cuartos (9 tazas) de caldo de pollo
- 1 lata de Casa Fiesta Jalapeño Relish
- 1 manojo de cilantro picado
- 6 cucharadas de cominos
- 2 cucharaditas de pimienta negra
- 1 cebolla grande picada
- 1 aguacate picado (opcional)
- 5 tortillas de maíz amarillo
- 1 taza de queso mexicano rallado
- 2 tazas de aceite vegetal

Corte las tortillas en tiritas y déjelas a un lado. Ponga aceite en una cacerola y caliéntelo a 350 °F (177 °C). Una vez que esté caliente, fría las tiritas de tortillas hasta que estén de un color dorado y escurra el aceite sobre toallas de papel. En una olla, agregue el caldo de pollo, Jalapeño Relish, los chiles verdes, la pimienta, el cilantro, las cebollas picadas y el comino, y revuelva hasta que todo esté incorporado. Caliente hasta que hierva, agregue el pollo y vuelva a hervir, déjelo hervir a fuego lento. Deje que hierva a fuego lento por 1 hora y sazone al gusto. Sirva con un cucharón en un tazón, agregue aguacate fresco, si lo desea, las tiritas de tortilla fritas y el queso.