

Sopa Azteca.

Ingredientes:

- 1 cucharadita aceite**
- 2 piezas diente de ajo**
- 1/4 pieza cebolla**
- 4 piezas tomate (jitomate) Agregar a mi lista**
- 2 piezas chile pasilla San Miguel Frescos.**
- 5 tazas caldo de pollo**
- 3 hojas hojas de epazote**
- 1 pizca sal**
- 1 pizca pimienta Herb&Spices.**
- 2 piezas tortilla de maíz en cuados.**

- 1/2 pieza pechuga de pollo Agregar a mi lista**
 - tortilla de maíz en tiras San Miguel Cosecha Selecta.**
 - 1/2 taza queso panela**
 - 1/2 taza queso crema**
 - 1 pieza aguacate**
 - 1 cucharada chile pasilla San Miguel Frescos.**
- procedimiento**

calentar el aceite, en una olla y agregar el ajo y la cebolla, añade el tomate junto con el chile pasilla San Miguel Frescos, verter el caldo de pollo, epazote, sal, pimienta y los cuadros de tortilla. Dejar que suelte el hervor y mezclar en el vaso de tu licuadora.

Regresar a la olla, bajar el fuego hasta espesar.

Llevar a la mesa y servir acompañado de pechuga de pollo, tortillas en tira San Miguel Cosecha Selecta, queso panela, crema, aguacate y chile pasilla.

