



INGREDIENTES

- Aceite Mazola.
- 1 ½ litros de caldo de pollo.
- 1 aguacate mediano.
- Sal al gusto.
- 6 cucharadas de crema.
- 60 gramos de queso rallado.
- 1 chile serrano mediano lavado.
- 6 tortillas cortadas en tiritas.

SOPA QUERETANA DE QUERÉTARO



PREPARACIÓN

- 1 Para empezar, fríe las tiritas de tortilla con aceite Mazola hasta que queden crujientes, reserva.
- 2 Lava bien el aguacate, pártelo y retira la semilla para poder licuarlo (con cáscara) junto con el chile y una taza de caldo.
- 3 Pon a calentar el resto del caldo hasta que hierva, ya que será en este momento cuando se agregue el aguacate licuado. Asegúrate de mezclar bien y sazonar con sal.
- 4 Deja hervir por un par de minutos.
- 5 Por último, sirve con una cucharada de crema, tiritas de tortilla frita y queso espolvoreado encima.

Te puede interesar



Romeritos Navideños

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Sopa Tarasca

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Costillas de cerdo con Piplán

Dificultad Fácil Tiempo 40 min



Enchiladas Mineras

Dificultad Fácil Tiempo 30 min



Tortas ahogadas estilo Jalisco

Dificultad Fácil Tiempo -