SOPA DE TORTILLA

COMO PREPARARLO

PASOS

1. Retira la carne del pollo, desmenúzala y apártala. Conserva los huesos y la piel.

2. Coloca los huesos y la piel en una olla pequeña, añade 5 tazas de agua, deja que hierva y luego baja el fuego y cocina a fuego lento durante una hora, luego cuela y desecha los huesos.

3. En una olla combina el caldo, la salsa Santitas, los tomates con chile verde y una taza de los totopos, deja que hierva y cocina a fuego lento durante 20 minutos, revolviendo frecuentemente con un batidor para romper los totopos. Sazona al gusto con sal y pimienta.

4. Reparte el pollo, el aguacate, el queso y los totopos Santitas troceados en 4 tazones. Vierte el caldo en los tazones y adorna con hojas de cilantro y un gajo de limón. Sirve de inmediato.

SANTITAS®

INGREDIENTES

3 tazas Totopos Santitas troceados

1 frasco Salsa Suave Santitas

1 pollo rostizado

1 lata (12 oz.) tomates triturados

1 lata (12 oz.) tomates en cubos con chile verde

1 litro caldo de pollo

1 aguacate en cubos

1 taza queso cheddar rallado

Cilantro, para adornar

Limón, para adornar