

Sopa Mexicana de Tortilla

Para la sopa.....

2 cdas. de aceite de palta

1/2 cebolla picada en cubos

1 diente de ajo

1/2 pimentón rojo cortado en cubos

1-1/2 cdita. de comino

2 tazas de choclo en grano congelado

2 cajas de porotos negros

1 lata de tomates en cubos

1/2 taza de salsa roja mexicana

4 tazas de caldo de verdura (1 caluga de caldo de verdura por las 4 tazas de agua hirviendo)

2 cdas. de syrup

Para servir...

limón sutil

cilantro

nachos

yoghurt griego

queso rayado que se derrita bien

palta en cubos

En una olla grande calentar el aceite, freír el diente de ajo completo con la cebolla picada y el pimentón, salpimentar y agregar el comino. Cuando la cebolla este transparente, agregar caldo, tomates y salsa mexicana, revolver y esperar que suelte el primer hervor, agregar los porotos, syrup y el choclo, bajar el fuego y cocinar por 20 minutos revolviendo ocasionalmente.

Servir en platos individuales con todos los agregados, limón sutil, cilantro, nachos, yoghurt griego, queso rayado, palta en cubos.