



SOPA DE TORTILLA VEGETARIANA

Ingredientes

Para cuatro personas

2 cucharadas de aceite vegetal
1 paquete de pimientos congelados y cebollas listos para saltear
2 dientes de ajo
3 cucharadas de comino en polvo
1 lata de tomates triturados
3 latas de chiles verdes
4 latas de caldo de verduras
Sal y pimienta al gusto
1 lata de maíz
350 gr de totopos
200 gr de queso cheddar
1 aguacate

Pasos

1. Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio. Agregue la mezcla de pimiento y cebolla para sofreír, el ajo y el comino, y cocine 5 minutos, hasta que las verduras estén tiernas. Mezclar los tomates y los pimientos. Verter el caldo y sazonar con sal y pimienta. Llevar a ebullición, reducir el fuego a bajo y cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
2. Mezclar el maíz con la sopa y continuar cocinando 5 minutos. Sirva en tazones sobre cantidades iguales de totopos. Cubra con queso y aguacate.