



ZUPPA DI TORTILLA VEGETARIANA

Ingredienti

Per 4 persone

2 cucchiaini di olio vegetale
1 pacco di fritto misto di peperoni e cipolla congelati
2 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di cumino macinato
1 barattolo di pomodoro tritato
3 barattoli di peperoncini verdi piccanti a pezzettini
4 barattoli di brodo vegetale
Sale e pepe q.b.
1 barattolo di mais
350 gr di tortilla chips
200 gr di formaggio Cheddar grattugiato
1 avocado

Passaggi

- 1.** Riscalda l'olio in una padella larga a fuoco medio. Mescola nel fritto misto di peperoni e cipolla, l'aglio, il cumino e cuoci per 5 minuti, fino a rendere tenere le verdure. Aggiungi i pomodori e i pezzetti di peperoncino verde. Versa il brodo, e condisci con sale e pepe. Porta ad ebollizione, poi riduci il calore, e cuoci a fuoco lento per 30 minuti.
- 2.** Mescola il mais nella zuppa, continua a cuocere per 5 minuti. Servi in ciotole su quantità uguali di tortilla chips. Cospargi sulla cima formaggio e avocado.