

Sopa de Tortilla

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Sopa de tortilla, domatesli çorba ve tortilla parçalarıyla hazırlanarak hafif acı bir Meksika başlangıcı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 su bardağı Su
- 2 adet Tortilla
- 1 adet Acı biber

Yapılışı

- Domates püresi, su ve ince doğranmış acı biberi tencerede kaynama noktasına getirin.
- Çorbayı orta ateşte aroması turana kadar 15 dakika pişirin.
- Tortillaları ince şerit kesin, 190°C fırında 10 dakika kızdırın.
- Çorbayı kaselelere alıp tortilla şeritlerini üstüne serpin.
- Sopa de tortilla'yı şeritler gevrekliğini korurken servis edin.

PÜF NOKTASI

Tortillayı son anda eklemek kıtır kıtır olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında limon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle sıcak tabakta verin.

Alerjenler

Gluten