

ZUPPE E MINESTRE

Sopa de limon

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di burro
- ½ kg di tortillas tagliate a striscioline e fritte
- 2-3 limoni
- 4 pomodori maturi e pelati
- 2 cipolle tritate
- 2 peperoncini tagliuzzati
- 1 lt di brodo (preparato con 4 petti di pollo)
- origano
- chiodi di garofano
- aglio e peperoncino)
- 2 cucchiaini di birra
- 1 cucchiaino di aceto
- sale

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola far soffriggere delicatamente nel burro e con l'aceto le cipolle, i

pomodori e i peperoncini. Aggiungere la birra, unire il brodo contenente gli aromi e cuocere facendo amalgamare bene gli ingredienti.

Mettere nella zuppiera i petti di pollo tagliati a dadini e le striscioline di tortillas, versarvi sopra il brodo bollente e i limoni tagliati a fettine. Servire subito.