

SOPA DE LIMA

Ingredientes para 4 pax.

1 pechuga de pollo	orégano
7 limas	cilantro
2 aguacates	0,5 L caldo de pollo
tortillas de maíz	0,5 L agua
4 dientes de ajo	
1 rama de canela	

Preparación

Cortar las tortillas de maíz en tiras. Freír en abundante aceite.
Ecurrir y reservar.
Exprimir 6 limas. Reservar.

En una sartén seca, tostar la canela y los ajos.
Cuando doren, añadir una cuchara de orégano.
Remover y retirar la sartén del fuego (con el propio calor de la sartén, potenciaremos los aromas de las hierbas)

En una cacerola calentar el caldo junto con la mezcla de ajos, orégano y canela.
Hervir durante 10 minutos.

Pasado el tiempo, colar y pasar a una cacerola limpia.
Añadir el pollo (cortado en cubos pequeños de 1 cm.)
Cocer a fuego medio, sin llegar a hervir, hasta que el pollo esté en su punto.

A la hora de servir

Añadir el zumo de lima. Rectificar de sal.
Distribuir el pollo a partes iguales entre los comensales.
Añadir unas tiras de tortilla y el aguacate cortado en dados pequeños.
Regar con caldo con cuidado de no romper la montaña de ingredientes.
Coronar con una rodaja de lima y unas hojas de cilantro.