Sopa de tortilla con panela

Ingredientes

- *100 g de frijol negro cocido*
- *2 piezas de tortilla cortadas en julianas y fritas*
- *4 cucharadas de aguacate cortado en perlas*
- *1 cucharada de cilantro fresco en hojas pequeñas enteras*
- *4 cucharadas de panela fresca cortada en cubitos*
- *Aceite de maíz en la cantidad necesaria*

Para la salsa de guajillo:

- *1 cucharada de aceite de oliva virgen*
- *1 diente de ajo*
- *½ pieza de cebolla cortada en cuartos*
- *3 piezas de chile guajillo desvenado y sin semilla*
- *6 piezas de jitomate saladet cortados en cuartos*
- *Sal*

Preparación

En una ollita calienta el aceite y cocina la cebolla y el ajo durante unos minutos. Añade los chiles, y después de 2 minutos agrega los tomates.

Cocina por 10 minutos a fuego bajo, licua muy bien, cuela y reserva.

Corta las tortillas en julianas finas y pequeñas, fríelas en aceite de maíz, escurre y seca con papel. Monta sobre un plato la guarnición, empezando por los frijoles negros, añade el aguacate, la panela y la tortilla.

Coloca el cilantro al final del montoncito de guarnición Sirve en la mesa el recipiente y hasta entonces añade la salsa. De ser necesario proporciona un poco de sal de grano en la mesa para que cada invitado la use a su gusto.