

## Sopa de tortillas de yaca

8 porciones\*

### Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes grandes de ajo picados
- 1 de lata (4 oz.) de jalapeños
- 1 cucharadita de comino molido (también puede usar 1 paquete de condimento para tacos en lugar de comino y chile en polvo)
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1 lata (14 ½ oz.) de tomates triturados asados al fuego
- 1 lata de lima y jalapeños Rotel (o de cualquier otra marca si no puede encontrar esta)
- 4 tazas de caldo de verduras
- 1 taza de maíz congelado
- 1 lata de yaca, enjuagada y escurrida
- ¼ de taza de cilantro picado
- 2 cucharadas de jugo de lima

### Opcional:

Salsa picante al gusto (chipotle)

### Guarnición:

Jalapeños  
Cilantro  
Chips de tortilla Siete triturados  
Alternativa de queso rallado

### Instrucciones:

Seque la yaca y sepárela en hebras.

Caliente el aceite de oliva en una olla grande a fuego medio. Agregue la cebolla, el ajo y los jalapeños, y cocine hasta que la cebolla se ablande.

Agregue la yaca y todos los condimentos, y cocine durante 5 minutos, revolviendo con frecuencia.

Añada los ingredientes restantes y deje hervir. Luego reduzca a fuego lento y cocine durante 20 minutos.

Coloque la sopa en tazones y cubra con guarniciones opcionales.

**Kcal:** 129

**Proteína:** 2.2 g

**Arginina:** 76 mg

**Metionina:** 22 mg

\*La información nutricional corresponde a una porción.

© 2021 Aeglea BioTherapeutics. Todos los derechos reservados. US-ARG-2100004 0721

[aeglea.com](http://aeglea.com)

**aeglea**<sup>™</sup>