

## INGREDIENTI

- 1 confezione di Garden Gourmet Sensational Filetti Vegetali Nature
- 1 L di brodo vegetale
- 2 involtini morbidi di tortilla
- 2 pomodori
- 1 avocado
- 1 cipolla rossa
- 1 peperoncino jalapeño verde
- 3 lime
- 1 cipollotto
- 1 peperoncino chipotle (pepe messicano affumicato macinato)
- 1 mazzetto di coriandolo



Questa zuppa messicana vegetariana è l'antipasto perfetto! Ha la spinta dei peperoni e la freschezza dei lime insieme ai gustosi Filetti Vegetali Nature.

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Preparate il brodo

Portare il brodo a ebollizione. Sbucciare i pomodori tagliando trasversalmente la pelle e immergendoli per qualche secondo nel brodo bollente. Sciacquateli subito sotto l'acqua fredda e privateli della pelle dei pomodori. Tagliate i pomodorini a pezzi e privateli dei semi. Aggiungere gli spicchi al brodo.

### 2. Cuocete i Sensational Filetti Vegetali Nature

Cuocere i filetti vegetali nature in un filo d'olio secondo le istruzioni sulla confezione. Tagliare a metà l'avocado, togliere il nocciolo, dividere a metà le metà e togliere la pelle agli avocado. Tagliare il cipollotto, la cipolla rossa e il peperoncino jalapeño ad anelli sottili.

### 3. Frigate le tortillas

Tagliare le tortillas a triangoli o striscioline, friggerle in poco olio in padella fino a doratura. Condire il brodo con il succo di lime.

### 4. Versate il brodo sopra i Filetti e le verdure

Dividere l'avocado, il peperoncino jalapeno e i pezzi di filetto in piatti fondi e versarvi sopra il brodo caldo.

### 5. Guarnite e servite con le tortillas!

Guarnire con cipolla rossa, cipollotto e coriandolo e cospargere con chipotle o peperoncino essiccato. Servire con la tortilla frita.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU [WWW.GARDENGOURMET.IT](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**