



# Sope de carne asada

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 4 nopales tiernos picados
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 200 gramos (7.05 onzas) de carne de res para asar
- 1/2 taza de crema mexicana
- 3/4 de taza de frijoles bayos cocidos, caldosos
- Chile de árbol picado al gusto
- Queso panela desmenuzado

## Modo de preparación

1. Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
2. Divide la masa en 10 porciones, forme tortillas gruesas y cocínelas en un comal. Cuando están recién salidas del fuego, se pellizca la orilla con las yemas de los dedos para formar como un plato.
3. En una sartén caliente, agregue aceite y sofría los nopales con la cebolla y reserve.
4. Asar la cecina y picarla.
5. Agregue frijoles, carne asada y nopales a cada sope. Decore con el chile de árbol, queso y su salsa favorita.