



Sope de salpicón de res

Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz de MASECA® Azul
- 1 taza de agua tibia
- 300 gramos (10.58 onzas) de falda de res cocida y deshebrada
- 2 jitomates rebanados
- 5 rábanos en rodajas
- 1 taza de lechuga fileteada
- 1 pieza de aguacate cortado en cuadros
- ¼ de cebolla morada fileteada
- 100 gramos (3.52 onzas) de queso panela en cubitos
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre blanco o de manzana
- ¼ taza de jalapeños en vinagre picados
- 1 taza de frijoles refritos
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

1. En un recipiente coloca la carne deshebrada, agrega el aceite de oliva, vinagre, orégano, sal y pimienta, mezcla todo hasta que esté bien integrado.
2. Incorpora el rábano, jitomate, lechuga, chiles y queso; mezcla con cuidado y rectifica la sal y pimienta.
3. Mezcle la harina de maíz MASECA® Azul con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
4. 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
5. Unta en cada sope una cucharada de frijoles, después una porción de salpicón y termina con aguacate.
Tip: También puedes hacer el salpicón con pollo.