



# Sope de garbanzo y camarones

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1½ taza de agua tibia
- 1 taza de garbanzos cocidos y licuados
- 500 gramos (1.1 libras) de camarones medianos limpios
- 3 dientes de ajo picado
- ½ taza de pimiento morrón rojo picado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- ½ taza de rábano en láminas delgadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Jugo de limón
- Mayonesa de chipotle
- Sal y pimienta al gusto

## 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. Divida la masa en 10 porciones, forme tortillas gruesas y cocínelas en un comal con un poco de aceite. 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, ajo y los camarones. Mueve constantemente incorpora el pimiento, cilantro, sal y pimienta.
4. A cada sope unta una cucharada de garbanzo, camarones mayonesa de chipotle, láminas de rábano y limón.