



# Sopes de chorizo

## *Ingredientes*

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Nixtamasa
- 1 ½ tazas de agua
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de salsa verde
- 1½ taza de chorizo frito
- ½ taza de queso rallado

## *Modo de preparación*

1. Mezcle la harina de maíz Maseca® Nixtamasa y el agua. Amase con las manos durante 2 minutos hasta formar una masa suave.
2. Con una bolita de masa, forme una tortilla gruesa pequeña y cocine en el comal.
3. Cuando están recién salidas del fuego, se pellizca la orilla con las yemas de los dedos para formar como un plato.
4. Unte los frijoles y agregue salsa, chorizo y queso. Se sirven calientitos. También se pueden hacer de chicharrón, de rajitas de chile poblano o de su guisado favorito.