



# Sope de frijoles charros

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 1/3 taza de agua tibia
- 2 jitomates picados
- 1 taza de chorizo
- 1/2 taza de tocino ahumado picado
- 2 tazas de frijoles bayos enteros cocidos
- 1 taza de lechuga picada
- 1/2 taza de queso panela desmoronado
- 1/2 taza de cebolla morada en julianas
- 1 chile serrano rojo

## Modo de preparación

1. Fríe el tocino y el chorizo, cuando comiencen a dorar retira la grasa. Agrega el jitomate y los frijoles, aplasta y sazona con sal y pimienta.
2. Mezcle la harina de maíz MASECA® Antojitos con el agua. Utilizando sus manos, amase por 2 minutos hasta obtener una masa suave.
3. Divide la masa en 10 porciones, forme tortillas gruesas y cocínalas en un comal. 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, agregue lechuga, queso panela, cebolla y chile serrano.  
Tip: Agrega chorizo extra al gusto y sirve con la salsa de tu preferencia.