



Sope de Tres Carnes

Ingredientes

SOPES:

- 2 tazas de harina de maíz MASECA® Antojitos
- 1 ¼ tazas de agua tibia
- Aceite vegetal

CARNE:

- ½ kilo (1.1 libra) de pechuga de pollo
- ½ kilo (1.1 libra) de arrachera
- ½ kilo (1.1 libra) de lomo de cerdo
- 5 cucharadas de aceite
- 2 cebollas
- 4 chiles serrano en rodajas

- 3 jitomates finamente picados
- 1 lata de frijoles refritos
- 2 aguacates en rebanadas
- ½ lechuga cortada finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Crema mexicana

Modo de preparación

Sopes:

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 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.

Carne:

1. Cuece la pechuga con un poco de sal, deshébrala. Reserva.
2. Marina con pimienta y sal tanto la arrachera como el lomo de cerdo. Luego cocínelos por separado, dejándolos en el término que más te guste. Córtalos en tiras o pedazos pequeños. Reserva cada una de las carnes.
3. En una sartén caliente, agrega 4 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla por 2 minutos, agrega los chiles y los jitomates. Sazona al gusto con sal y pimienta.
4. Mezcla las tres carnes con los chiles y jitomates.
5. En una sartén caliente, agrega una cucharada de aceite y calienta los frijoles refritos.
6. Unta en cada uno de los sopes un poco de frijoles, luego agrega una cucharada de la mezcla de las tres carnes.
7. Sírvelos con lechuga, crema y rebanadas de aguacate.