



Sope de tinga de 3 carnes

Ingredientes

Para los sopos:

- ¼ cdta. de sal
- 2 tazas de harina MASECA Antojitos
- 1¼ tazas de agua tibia
- Aceite al gusto

Para la tinga:

- ½ kg. de pechuga de pollo
- ½ kg. de arrachera
- ½ kg. de lomo de cerdo
- 5 cdas. de aceite
- 2 cebollas
- 4 piezas de chile serrano en rodajas
- 3 jitomates finamente picados
- 1 lata de frijoles refritos
- 2 aguacates maduros en rebanadas
- ½ lechuga cortada finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Crema al gusto

Modo de preparación

Para los sopes:

1. Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua tibia y sal hasta formar una masa suave.
2. Divide la masa en 15 bolitas del mismo tamaño y aplana cada una de ellas con la mano, hasta formar una tortilla gruesa con cada bolita.
3. Coloca estas tortillas gruesas sobre un comal caliente. Si deseas puedes utilizar un poco de aceite para que se doren más. Asegúrate que se cocinen por ambos lados y cuando esté a punto de cocerse por completo, pelizca las orillas de una de las caras para formar el sope.

Para la tinga:

1. Cuece la pechuga con un poco de sal y deshébrala.
2. Marina con pimienta y sal tanto la arrachera como el lomo de cerdo. Luego cocínalos por separado, dejándolos en el término que más te guste. Para terminar córtalos en tiras o pedazos pequeños.
3. Reserva cada una de las carnes.
4. Calienta un sartén y agrega 4 cucharadas de aceite para sofreír la cebolla. Después de cocinarla por 2 minutos, agrega los chiles y jitomates. Sazona al gusto con sal y pimienta.
5. Mezcla las tres carnes con los chiles y jitomates.
6. Calienta en una sartén los frijoles refritos con una cucharada.
7. Unta en cada uno de los sopes un poco de frijoles, luego agrega una cucharada de la mezcla de las tres carnes.
8. Disfruta acompañándolo con un poco de crema, lechuga y rebanadas de aguacate.