



# Sope de cecina asada

## *Ingredientes*

- 2 tazas de MASECA Antojitos preparada
- 4 nopales tiernos picados
- 2 cdas. de cebolla picada
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 200 g. de cecina de res
- $\frac{1}{2}$  taza de crema de rancho
- $\frac{3}{4}$  taza de frijoles bayos cocidos, caldosos
- Chile de árbol picado al gusto
- Queso fresco desmenuzado

## ***Modo de preparación***

- 1.** Prepara los sopos con MASECA Antojitos. Para hacerlos, forma tortillas chicas y gruesas con la masa, cócelas al comal, pellízcalas para hacer un borde y reserva.
- 2.** Fríe los nopales con la cebolla en el aceite.
- 3.** Asa la cecina y pícala.
- 4.** Calienta los sopos y ponles crema, frijoles, cecina y nopales. Decora con el chile de árbol y queso al gusto. Sírvelos con salsa.