



Sope de frijoles charros

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1½ tazas de agua tibia
- 2 jitomates picados
- 1 taza de chorizo
- ½ taza de tocino ahumado picado
- 2 tazas de frijoles bayos enteros cocidos
- 1 taza de lechuga picada
- ½ taza de queso doble crema desmoronado
- ½ 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 salpimenta.
2. Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones, forma tortillas y cocínalas en un comal, “pellizca” la orilla para darle forma. Unta frijoles sobre ellos y termina con la lechuga, queso, cebolla y chile serrano.

Tip: Agrega chorizo extra al gusto y sirve con la salsa de tu preferencia.