



Sope de Salpicón de Res

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Azul
- 1 taza de agua tibia
- 300 g. de falda de res cocida y deshebrada
- 2 jitomates rebanados
- 5 rábanos en rodajas
- 1 taza de lechuga fileteada
- 1 pieza de aguacate cortado en cuadros
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada fileteada
- 100 g. de queso canasta en cubitos
- 1 cda. de orégano seco
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 cda. de vinagre blanco o de manzana
- $\frac{1}{4}$ taza de chiles en vinagre picados
- 1 taza de frijoles refritos
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** En un recipiente coloca la carne deshebrada, agrega el aceite de oliva, vinagre, orégano, sal y pimienta, mezcla todo hasta que esté bien integrado.
- 2.** Incorpora el rábano, jitomate, lechuga, chiles y queso; mezcla con cuidado y rectifica la sal y pimienta.
- 3.** Mezcla la harina MASECA Antojitos con el agua hasta obtener una masa homogénea. Divide la masa en 10 porciones, forma pequeñas tortillas y cocínalas en un comal. “Pellizca” la orilla para darle forma.
- 4.** Unta en cada sope una cucharada de frijoles, después una porción de salpicón y termina con cuadritos de aguacate.

Tip: También puedes hacer el salpicón con pollo.