



Sope de Garbanzo y Camarones Salteados

Ingredientes

- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1½ tazas de agua tibia
- 1 taza garbanzos cocidos y licuados
- 500 g. de camarones medianos limpios
- 3 dientes de ajo picado
- ½ taza de pimiento morrón rojo picado
- 2 cdas. de cilantro picado
- ½ taza de rábano en láminas delgadas
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Jugo de limón
- Mayonesa de chipotle o jalapeño
- Sal y pimienta al gusto

Modo de preparación

- 1.** Calienta el aceite en un sartén, agrega el ajo y los camarones. **u**Mueve constantemente, incorpora el pimiento, cilantro, sal y pimienta.
- 2.** 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 de sope.
- 3.** Unta una cucharada de garbanzo en cada sope, después coloca unos 4 camarones y termina con un poco de la mayonesa al gusto y láminas de rábano con limón.