



Sope con frijol, nopales y cubos de pollo

Porciones: 4

Ingredientes

- 2 piezas de nopal limpio cortado en cubos
- 2 tazas de MASECA Antojitos
- 1¼ taza de agua potable tibia
- 1 chile serrano en rodajas
- 2 piezas de tomate huaje en cubos
- 200 g. de queso panela en cubos
- 2 pechugas en corte mariposa
- ½ cebolla blanca picada
- 1 taza de frijoles negros refritos
- Sal y pimienta (cantidad necesaria)
- 1 pieza de aguacate

Modo de preparación

- 1.** Cocina la pechuga de pollo a la plancha con un poco de aceite, sal y pimienta. Córtala en cubos o dados de 1 cm. de lado aproximadamente.
- 2.** Coloca en un recipiente con agua y sal los nopales para lavarlos. Enjuaga para retirar la mayor cantidad de baba.
- 3.** En una sartén, sofríe ligeramente la cebolla, agrega el pollo, nopales, tomate, queso panela y rodajas finas de serrano. Sazona.
- 4.** En un sartén aparte, calienta los frijoles.
- 5.** Elabora la masa para los sopos siguiendo las indicaciones del empaque.
- 6.** Prepara los sopos apoyándote con una prensa para tortillas. Cocina 1 minuto de cada lado y pellizca las orillas.
- 7.** Coloca una cucharada de frijoles refritos. Sirve una cantidad suficiente de los nopalitos con pollo. Decora con una rebanada de aguacate.
- 8.** Puedes acompañar tu platillo con salsa picante al gusto.

Tip: Para eliminar la baba del nopal, puedes cortarlos en cubos y cubrir de sal. Posteriormente lávalos al chorro de agua fría.