



SOPECITOS 6 Porciones

Ingredientes:

- ½ kg de harina de maíz
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de sal
- 3 ½ tazas de agua (875 ml)
- Aceite para freír
- 1 lata de frijoles refritos bayos
- 100 g de queso rallado
- ½ lechuga fileteada
- 2 tazas de crema
- 1 pechuga de pollo chica cocida y deshebrada

Ingredientes salsa:

- 7 tomates
- ½ cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo
- 5 chiles morita cocidos y sin semillas
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 3 cucharadas de aceite

Procedimiento:

1. Para los sopecitos; mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa manejable; toma porciones y forma bolas del tamaño de un limón, aplánalas con tus manos, pásalas a un comal y deja cocinar hasta que estén completamente cocidos.
2. Forma un pequeño borde en las orillas con la yema de tus dedos formando los sopes. Unta un poco de los frijoles, espolvorea el pollo, lechuga, queso y por ultimo crema. Reserva.
3. Para la salsa; Asa en una sartén los tomates con la cebolla y el ajo hasta que estén bien cocidos, licua con los chiles, el consomé y el aceite.
4. Acompaña tus sopecitos con la salsa.

Tiempo de Preparación: 40 min.

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****