



SOPES CON SALSA VERDE

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de masa de maíz
- 250 g de tomates verdes
- 1 manojo de cilantro desinfectado
- 1 diente de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 3 chiles serranos, sin semillas
- sal
- ½ taza de crema light
- 1 taza de queso fresco La Villita
- ½ cebolla finamente picada

MODO DE PREPARACIÓN

Unos ricos sopos no tienen horario para disfrutarse, ¿o no, amiga? Prepáralos hoy mismo.

Añadimos un poco de agua a la masa de maíz y amasamos hasta tener una consistencia para hacer tortillas. Aplanamos las bolitas de masa con una prensa o tortillero y las ponemos a cocer sobre un comal, cuando estén cocidas pellizcamos la orilla para hacer los sopos. Reservamos.

Licuamos los tomates, el cilantro, el ajo, la cebolla, los chiles y añadimos sal al gusto. Vertemos la salsa sobre cada sope, añadimos crema, queso fresco y un poco de cebolla.

¡A comer se ha dicho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita