



SOPES DE CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de harina de maíz
- 1/2 taza de agua
- Sal
- 1 cucharadita de aceite
- 350 gramos de chorizo
- 250 de queso panela La Villita
- Lechuga
- Aguacate

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, uno de mis antojitos mexicanos preferidos son los sopecitos. Pueden combinarse con muchas cosas y, claro, con quesos La Villita quedan deliciosos.

Primero vamos a hacer la masa. Mezclamos la harina, el agua, una cucharada de aceite y ponemos sal al gusto.

Ponemos el comal a calentar y hacemos los sopecitos. Para rellenar, los haremos con chorizo, el cual vamos a hacer primero en una sartén.

Ya con el chorizo en el sope, vamos a poner el queso panela La Villita desmoronado, un poco de lechuga y encima aguacate.

¡Delicioso!

 LaVillitaMX  @LaVillita