



SOPES ROJOS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

Para los frijoles

- 500 g de frijol en lata o bolsa
- 1 litro de agua
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de sal

Para la masa

- 250 g de masa de maíz
- 90 g de margarina La Villita, con sal
- 1 taza de queso panela cremoso La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Admítelo, amiga los sopos son un antojito clásico mexicano, aunque por muy sencillo que parezca, lo podemos volver un alimento completo.

Cocinamos los frijoles según el envase de lata o bolsa y reservamos.

Amasamos la masa con agua cuidando que quede húmeda y que no se pegue a las manos. Formamos gorditas gruesas con la masa con ayuda de una prensa para tortillas o presionando entre dos bolsas con una tabla para picar.

Calentamos un comal y cocemos las gorditas por ambos lados. Con las manos pellizcamos los sopos en las orillas para formar los bordes. Ponemos a calentar la margarina en un sartén a fuego medio y freímos los sopos 2 minutos.

Una vez doraditos los sopos, añadimos nuestra salsa favorita en la base, encima colocamos los frijoles y cubrimos nuestros sopos con queso panela cremoso La Villita, previamente desmoronado. Si lo deseas, añade crema y cebollita al gusto.