

MI MÉXICO ADORADO



SOPITOS

DE

COLIMA

INGREDIENTES

SOPITOS

- 2 docenas de sopitos (tortillas pequeñas de unos 10 cm de diámetro)
- ½ kg de carne molida mixta
- 4 hojas de laurel
- Una pizca de sal
- Medio diente de ajo
- 1 l de agua
- 1 pieza de lechuga picada
- 250gr de queso
- Aceite Mazola
- Rábanos al gusto

PARA EL JUGO

- Una pizca de orégano
- Medio diente de ajo
- Sal al gusto
- Caldo de la carne
- 4 jitomates

PREPARACIÓN

- 1 Pon a hervir la carne en una olla con el agua junto con el ajo, la sal, las hojas de laurel y los jitomates para el jugo, aproximadamente de 20 a 30 minutos. Una vez cocida la carne, el agua se conserva para posteriormente usarla en el proceso del jugo.
- 2 Para el jugo, pon en una licuadora los jitomates cocidos, el ajo, el orégano, una pizca de sal y el agua donde se coció la carne. Terminado de mezclar cuélala y ponla a hervir; puedes dejarla hervir mucho tiempo para que quede espeso o menos tiempo para que quede más líquido.
- 3 Fríe los sopitos con aceite Mazola para que queden crujientes, cuando estén listos, coloca la carne molida encima, la lechuga picada, rábano, jitomate, cebolla, limón y salsa al gusto.

TIP GOURMET

Puedes sustituir la lechuga por col picada si prefieres otro tipo de verdura.

Te puede interesar



Romeritos Navideños



Sopa Tarasca



Costillas de cerdo con Pipián



Enchiladas Mineras



Tortas Ahogadas estilo Jalisco