Sopes de chorizo de abulón y de machaca de mantarraya



Ingredientes

Relleno de machaca de mantarraya

Mantarraya: 1 Kilo
Cebolla: 2/3 Unidad
Ajo: 1 Unidad
Chile Verde: 1 Uniadad
Sal: Cantidad necesaria
Apio: 1 Unidad
Zanahoria: 1 Unidad
Cebolla: 1/3 Unidad
Tomate: 4 Unidades

Para los sopes

Masa Para tortillas: 200 g
Aguacate: Cantidad necesaria
Crema : Cantidad necesaria

Relleno de chorizo de abulón

Abulón cocido: 500 g
Ajo: 2 Unidades
Laurel: 2 Hojas
Sal y Pimienta: Cantidad necesaria
Chiles colorados: 5 Unidades
Oregano seco molido: 1 Pizca
Vinagre de caña: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Preparación de relleno de chorizo de abulón

- *Hervir* en una *cacerola* con agua los chiles con *ajo*, *laurel* y *orégano*
- Licuar los chiles y dientes de *ajo* cocidos hasta obtener una salsa, reservar

- Picar finamente el abulón, previamente *cocido*.
- Mezclar el adobo con el abulón, *vinagre* y sal, reservar.

Relleno de machaca de mantarraya

- Cocinar en una *cacerola* con agua la mantarraya junto con el *apio*, un tercio de *cebolla*, *zanahoria* y *ajo*
- Una vez cocida picar la carne de pescado, reservar en un tazón.
- Picar finamente la *cebolla* restante ; en cubos finos los tomates, los chiles desvenados y el *ajo*
- Sofreír en una sartén con un poco de aceite los ingredientes picados hasta *acitronar*.
- Agregar la mantarraya y *sazonar* con sal

Para los sopes

- Preparar con la masa las tortillas pequeñas con la ayuda de una prensa y cocinar sobre un comal caliente.
- Servir en cada sope los rellenos preparados, acompañar con *aguacate* y *crema*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopes-de-chorizo-de-abulon-y-de-machaca-de-mantarraya