

# 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 Unidad

**Sal:** Cantidad necesaria

**Apio:** 1 Unidad

**Zanahoria:** 1 Unidad

**Cebolla:** 1/3 Unidad

**Tomate:** 4 Unidades

### Para los sopos

**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 sopos

- 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>