

# Sopitos de colima



## Ingredientes

**Carne de res molida:** 500 g

**Rábanos:** 2 Unidades

**Tomate:** 5 Unidades

**Chile cascabel:** 3 Unidades

**Masa De Maíz:** 250 g

**Sal:** Cantidad necesaria

**Col:** 1/3 Unidad

**Jitomate :** 5 Unidades

**Ajo:** 2 Dientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Queso seco o añejado:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Filetear las hojas de *col* finamente, reservar.
- Cortar en cubos los rábanos, reservar.
- Rebanar en rodajas un *jitomate*, reservar.
- *Tatemar* jitomates, ajos, tomates, *cebolla* y chiles cascabel.
- Licuar todos los ingredientes asados para formar una salsa, separar una porción para la presentación, el resto se agregará a la carne.
- Dividir la carne en tres porciones y formar esferas, cocinarlas en agua con un poco de sal.
- Sacar la carne del agua, escurrir y picar.
- Colocar en una *cacerola* la carne y la salsa, *sazonar* con sal.
- Reservar.

## Para los sopitos

- Formar bolitas de masa y con la ayuda de una prensa hacer tortillas pequeñas y cocer en el comal.
- Para montar los sopitos : agregar carne a cada tortilla, colocar un poco de salsa encima.
- Añadir las guarniciones previamente reservadas, *col*, *rábano*, *jitomate* y finalmente espolvorear queso seco.