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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopitos-de-colima