



SOPES DE PAPA CON CHORIZO

Ingredientes:

- 200 g de chorizo, desmenuzado
- 3 papas medianas, cocidas, peladas y cortadas en cubos
- 1 cucharada de aceite
- ¼ de cebolla, picada
- 1 lata de frijoles refritos (580 g)
- ¼ de taza de agua
- 1 paquete de tortillas para sopes
- Queso panela, rallado

Procedimiento:

- En una sartén caliente fríe el chorizo hasta que esté ligeramente dorado y bien cocido, agrega las papas y mezcla perfectamente.
- En una sartén caliente el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los frijoles, el agua, mezcla y cocina hasta que suelte el hervor.
- Pása las tortillas para sopes por aceite caliente y coloca en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Agrega un poco de frijoles, papas con chorizo y queso panela, repite el procedimiento hasta acabar con los ingredientes.
- Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: