

“Sopes de tinga” amb crema fresca

- 1.** Els sopos els fem amb la massa de Nixtamal (és una massa feta amb blat de moro cuit) els donem forma i, amb la màquina de fer “tortillas”, els aixafem una mica. Afegim el “frijol” fet puré una vegada hem passat “els sopos” pel “comal” (planxa mexicana).
- 2.** La “tinga” la realitzem fent un sofregit amb ceba, tomàquet, “chile chipotle” i el pollastre cuit esmicolat a tires.
- 3.** Posem la “tinga” en el “sope” i afegim la crema fresca amb una mica d’enciam fresc tallat.