“Sopes de tinga” con crema fresca

1. Los “sopes” los hacemos con la masa de Nixtamal (es una masa hecha a base de maíz cocido) les damos forma y, con la máquina de hacer tortillas, los aplastamos un poco. Añadimos el frijol hecho puré una vez hemos pasado los sopes por el “comal” (plancha mexicana).
2. La “tinga” la realizamos haciendo un sofrito con cebolla, tomate, “chile chipotle” y el pollo cocido desmigado a tiras.
3. Ponemos la “tinga” en el “sope” y añadimos la crema fresca con un poco de lechuga fresca cortada.