

Sope de chorizo verde mexicano

35 min
media

Ingredientes

Para 4 personas

Para el sope

- 500 g de masa de maíz
- Aceite de oliva
- Sal

Para el chorizo verde mexicano

- 300 g de papada de cerdo picada
- 200 g de panceta de cerdo picada
- 1 pieza de chile poblano escalibado
- 1 pimiento verde italiano
- 100 g de espinacas
- 2 dientes de ajo
- 10 g de orégano
- 10 g de comino
- 2 hojas de laurel
- ½ manojo de cilantro
- ½ manojo de perejil
- 60 ml de vinagre de vino blanco
- Sal
- Pimienta negra

Para el emplatado

- Frijoles refritos
- Nata ácida
- Queso añejo mexicano

Preparación

Para el sope

- Coger la masa de maíz y hacer bolitas de aproximadamente unos 50 gramos.



- Aplastar cada bolita en la “maricon”, una prensa especial que se utiliza en México para hacer tortillas. Para ello, conviene colocar un pequeño plástico en la prensa, encima se dispone la bolita de masa de maíz, y sobre la bolita se coloca otro plástico. Prensar la masa de maíz hasta obtener una tortilla con un grosor de 1 milímetro.



- Retirar el plástico y colocar las tortillas sobre una sartén o plancha bien caliente, untada en aceite previamente. Para que la tortilla acabe de sellar, hay que dejarla en la sartén unos dos minutos para cada lado.



- Retirar la tortilla de la sartén y hacer rápidamente pequeños pellizcos en todo el borde para poder dar la forma tradicional al sope.



Para el chorizo verde

- Colocar la papada y la panceta en un bol grande, salpimentar y reservar.



- Disponer el resto de ingredientes en un vaso mezclador y triturar a máxima velocidad hasta obtener una pasta ligera. Rectificar de sal.



- Agregar la pasta verde a la carne y mezclar hasta que quede bien incorporada.



- En una sartén bien caliente, agregar aceite y saltear la mezcla hasta que esté bien cocida y poco dorada. Reservar.





Emplatado

- Disponer los sopes de nuevo en la sartén, colocar encima una capa de frijoles refritos y mantener en caliente.



- Calentar bien la mezcla de carne (el chorizo).

- Colocar el sope en el plato y servir dos cucharadas de chorizo encima de los frijoles.



- Decorar con un poco de nata acida y queso añejo desmenuzado por encima.



