



## Receta de Sopa de frijol y bolitas de masa

Tiempo de  
preparación: 75 minutos  
Rinde: 6 porciones

### Ingredientes:

- ½ kg. de frijoles pintos Verde Valle
- ½ kg. de masa de maíz
- 150 grs. de manteca de cerdo
- 4 chiles serranos
- ¼ de cucharadita de bicarbonato
- 1 rama de epazote
- 3 lts. De agua
- Sal al gusto

### Preparación:

Tritura los frijoles crudos en la licuadora. Pon a hervir el agua en la olla de presión sin tapar, cuando hierva añade los frijoles, bicarbonato y sal. Mueve constantemente y con una espumadera retira todas las cascaritas que floten en la superficie. Tapa la olla, cocina 20 minutos. Deja enfriar y destápala. Mientras los frijoles están listos muele en un molcajete el epazote hasta que te quede una pasta. En una olla chiquita calienta la manteca hasta que se funda. Sobre una mesa de trabajo haz una fuente con la masa, en el centro vierte la manteca y sal, e incorpora todo muy bien. Añade el epazote molido y amasa hasta tener una pasta suave. Forma pequeñas bolitas de masa y resérvalas. Licúa los chiles con un poquito de agua y añade a los frijoles. Regresa la olla al fuego, rectifica la sal, checa que no estén muy espesos los frijoles y cuando estén nuevamente calientes agrega las bolitas de masa. Tapa la olla y deja cocer 10 minutos más. Sirve calientes. .