



SOPES DE POLLO

Ingredientes:

- 200 g de pollo deshebrado
- 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
- Crema

Procedimiento:

1. En una sartén calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los frijoles, el agua, mezcla y cocina hasta que suelte el hervor.
2. Pasa las tortillas para sopes por aceite caliente y coloca en papel absorbente para quitar el exceso de grasa. Agrega un poco de frijoles, pollo deshebrado, queso panela y crema, repite el procedimiento hasta acabar con los ingredientes.
3. Sirve y ofrece

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4