



## SOPES CON FRIJOLES Y CAMARÓN

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 300 g de camarón pacotilla, limpio
- 1 ½ tazas de crema para batir
- 2 chiles chipotle, de lata
- Sal y pimienta, al gusto
- Aceite, la necesaria para freír
- 12 sopes, comerciales
- 1 taza de frijoles negros, refritos
- 100 g de queso fresco, desmoronado
- Salsa roja, para acompañar

### Procedimiento:

- Calienta 3 cucharadas de aceite y fríe la cebolla, agrega los camarones y deja cocinar por 3 minutos.
- Licúa la crema con los chiles chipotles y agrega a los camarones sazón al gusto y cocina hasta que espese ligeramente.
- Fríe ligeramente los sopes, úntalos con los frijoles, cubre con los camarones y espolvorea con el queso fresco.
- Ofrece acompañando con la salsa.

**Tiempo de preparación:**

30 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**