



## Sopecitos navegantes

**Categoría:** Entrada, Pollo, Tortilla, Salsas, Frijoles

Sorprende a tus invitados con estos deliciosos sopecitos.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 4 cdas de Aceite vegetal
- 12 piezas de mini sopos cocidos
- 120 g de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 60 g de Pollo cocido y deshebrado
- 1 frasco de Salsa Ranchera La Costeña®
- 120 g de Crema ácida
- 2 cdas de Queso cotija desmoronado



### Preparación

1. Freír los sopecitos con el aceite por ambos lados.
2. Untar los sopecitos con los frijoles refritos, agregar el pollo deshebrado.
3. Calentar la salsa ranchera, bañar los sopecitos con esta.
4. Terminar con la lechuga crema y queso.