Molletes gratinados con pollo en salsa verde

Categoría: Desayuno, Pollo

¿Y si preparamos unos molletes con un toque picosito y diferente?

Preparación **25 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 4 cdas de Aceite
- 5 cdas de Cebolla blanca fileteada
- 2 tazas de Pollo deshebrado
- 1/2 taza de Salsa Verde La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 4 piezas de Bolillos
- 8 rebanadas de Queso tipo manchego rebanado
- 1 pieza de Aguacate

Preparación

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír la cebolla fileteada, agregar el pollo, mezclar, añadir la salsa, sazonar con sal y pimienta al gusto, llevar a hervor, mezclar. Reservar.

2. En 2 cucharadas de aceite freír la cebolla picada, agregar los frijoles, mezclar. Reservar.

3. Cortar los panes por la mitad, untar con frijoles, colocar una rebanada de queso y gratinar.

4. Servir el pollo sobre los molletes, con aguacate rebanado y salsa verde.