



Sopes de chorizo

Categoría: Entrada, Frijoles

Consiente los antojos de tu familia al preparar estos deliciosos sopes de chorizo.



Preparación
35 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 400 g de Chorizo picado
- 12 piezas de Sopes
- 2 tazas de Lechuga fileteada
- 4 cdas de Crema
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto



Preparación

1. En 2 cucharadas de aceite sofreír 2 cucharadas de cebolla, agregar los frijoles, mezclar.
2. Freír el resto de la cebolla con 2 cucharada de aceite, agregar el chorizo y freír hasta dorar.
3. En el resto del aceite freír los sopes por ambos lados, untar con los frijoles, enseguida colocar el chorizo.
4. Servir con lechuga, crema, queso y salsa verde.