



Tostadas de frijol con pollo

Categoría: Cena

Ya estamos en el mes patrio y aquí te enseñamos una opción a preparar el 15.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 6 cdas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 1/2 lata Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 2 cdas de Aceite
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 diente de Ajo picado
- Sal al gusto
- 2 tazas de Pollo deshebrado
- 2 tazas de Lechuga bola
- 2 piezas de Rábano
- 1 pieza de Aguacate
- 12 piezas de Tostadas de maíz
- 1/2 taza de Queso panela rallado



Preparación

1. En un sartén, calienta el aceite y acitrona la cebolla. Agrega el ajo y fríe por 3 minutos. Reserva.
2. Incorpora el Puré de Tomate Machacado La Costeña® y los Frijoles Negros Refritos La Costeña®. Fríe hasta secar ligeramente, sazona con sal al gusto, retira del fuego y deja enfriar. Reserva.
3. Filetea la lechuga, corta el rábano en rebanadas y el aguacate en láminas delgadas. Reserva.
4. Unta las tostadas con los frijoles, agrega el pollo, la lechuga, el rábano, el aguacate y el queso.