



Sopes de pollo al pibil

Categoría: Botana, Pollo, Chile, Frijoles

Antojito delicioso.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 Piezas de Pechuga de pollo sin piel / sin hueso
- 1 Frasco de Salsa para Marinar Estilo Yucateco La Costeña®
- 1 Taza de Agua
- 60 mls de Aceite vegetal
- 40 g de Cebolla blanca picada (para los sopes)
- 1 Lata de Frijoles negros refritos La Costeña® (para los sopes)
- 1/2 Taza de aceite vegetal (para los sopes)
- 8 Sopeses
- 1 Pieza de Cebolla morada fileteada (para cebolla encurtida)
- 3 Cdas de Rajas de Habanero en Escabeche La Costeña® (para cebolla encurtida)
- 60 mls de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña® (para cebolla encurtida)
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Corta la pechuga de pollo en trozos medianos, viértelos en un recipiente junto con la Salsa para Marinar Estilo Yucateco La Costeña®. Mezcla y marina por 20 minutos.
2. Coloca en una olla el pollo marinado y agrega el agua. Hierve a fuego lento por 25 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retira, desmenuza y agrega un poco de la salsa para marinar, mezcla y reserva.
3. En un sartén agrega el aceite y sofríe la cebolla, agrega los Frijoles Negros Refritos La Costeña® y fríe. Sazona con sal al gusto y reserva.
4. Calienta en otro sartén el aceite y fríe los sopes por ambos lados. Reserva.
5. Mezcla la cebolla morada, las Rajas de Habanero en Escabeche La Costeña®, el Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®, la sal y la pimienta. Mezcla y deja reposar.
6. Unta con frijoles los sopes, coloca encima el pollo marinado y termina con la cebolla encurtida.