



## Sopecitos de pollo con mole

Categoría: Entrada

El sabor perfecto para chicos y grandes.



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 3 cda de Mole con Chocolate La Costeña®
- 375 g de Caldo de pollo
- 300 g de Pollo cocido y deshebrado
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 300 g de Frijoles Refritos Bayos La Costeña®
- 12 pza Mini sopes
- 4 cdas de Aceite vegetal
- 160 g de Crema ácida
- 150 g de Queso panela rallado



### Preparación

1. Calentar el mole a fuego medio durante 3 minutos moviendo constantemente hasta lograr una pasta suave, agregar poco a poco el caldo de pollo y mezclar hasta incorporar. Hervir a fuego bajo hasta obtener la consistencia deseada. Incorporar el pollo y mezclar hasta integrar por completo.
2. Freír la cebolla en el aceite (1) hasta acitronar, agregar los frijoles y refreír, reservar.
3. Freír los sopes en el aceite (2) por ambos lados hasta dorar ligeramente, untar los sopes con los frijoles, agregar el pollo con mole, terminar con crema y queso.