



Entomatadas de pollo con frijol

Categoría: Plato Fuerte, Pollo, Tortilla, Frijoles, Puré y Catsup

Una receta muy sencilla, ¡ánimate a prepararla!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 8 cdas de aceite vegetal
- 1 taza de pollo deshebrado
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos con Chicharrón La Costeña®
- 1 pieza de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 8 cdas de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- 12 piezas de tortillas de maíz
- 60 g de queso rallado fresco
- 4 cdas de cebolla morada picada



Preparación

1. Calentar dos cucharadas de aceite, freír el pollo y los frijoles hasta dorar ligeramente. Mantenerlos calientes
2. Calentar el puré, la crema, sazonar con sal y pimienta. Llevar a ebullición, retirar del fuego. Reservar.
3. Freír las tortillas en el resto del aceite, rellenarlas con el pollo.
4. Bañarlas con la salsa, acompañarlas con el queso y la cebolla picada.