

# CENAS



**Tiempo de preparación:**  
40 minutos



**Porciones:**  
4 personas

## Sopes de pollo con salsa verde miltomate B&B

### Ingredientes:

- 8 tortillas de maíz (puedes comprarlos ya hechos o hacerlos tú)
- 2 tazas de pechuga de pollo cocida y deshebrada
- 1 taza de frijoles negros refritos
- 1 taza de lechuga finamente picada
- 1/2 taza de crema
- 1/2 taza de queso fresco rallado
- 1 aguacate en rebanadas (opcional)
- 1 taza de Salsa Verde de Miltomate B&B
- Aceite vegetal
- Sal al gusto

### Preparación:

1. Calienta los sopes: En un sartén con un poco de aceite, calienta las tortillas a fuego medio por ambos lados hasta que estén doraditas y crujientes por fuera. Reserva.
2. Fríe el pollo (opcional): Si prefieres, puedes saltear ligeramente el pollo deshebrado con un chorrito de aceite y una pizca de sal para darle más sabor.
3. Arma los sopes: Unta cada tortilla con una cucharada de frijoles refritos, coloca una buena porción de pollo deshebrado encima.
4. Agrega los toppings: Encima del pollo, agrega la lechuga picada, un poco de crema, queso fresco rallado y unas rebanadas de aguacate.
5. El toque final: Baña generosamente con Salsa Verde de Miltomate B&B para darle ese sabor casero, natural y 100% chapín.
6. ¡Y si te gusta el picante, podés ponerle unas gotitas de Picamás al gusto!

