

# SOPE DE SETAS CON FRIJOLES



## ingredientes



- ♥ 2 cucharadas de aceite capullo
- ♥ 1/2 cebolla fileteada
- ♥ 1/2 cucharadita de sal con ajo en polvo
- ♥ ½ kilo de setas cocidas
- ♥ 3 cucharadas de aceite capullo
- ♥ 12 sopes
- ♥ 1 1/2 tazas de frijoles bayos refritos y calientes
- ♥ 1 paquete queso panela rallado (200 g)
- ♥ 4 ramitas de cilantro fresco desinfectadas y deshojadas

### Consejo culinario

Puedes sustituir la carne por pollo.



## Preparación



### 1.Cocina

En una sartén, calienta 2 cucharadas de aceite capullo y fríe la cebolla hasta que esté transparente. añade las setas con la sal con ajo; cocina por 5 minutos.

### 2.Fríe

Calienta el resto del aceite y fríe los sopes por ambos lados, unta un poco de frijoles, setas y queso. decora con el cilantro y ofrece.