Enfrijoladas Tradicionales

Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Tortillas De Maíz: 3 Unidades
Hojas De Perejil Fresco : ½ Taza
Queso Fresco: c/n
Crema: ½ Taza
Cebolla cambray: 1 unidad
Quesillo: c/n
Salsa de frijol: c/n

Salsa De Frijol

Hojas De Aguacate: 5 Unidades
Caldo De Frijol: 500 Ml
Chile de árbol:
Manteca De Cerdo: 150 g
Cebolla: 1/2 unidad
Frijol Cocido: 2 Unidades
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Calentar en una sarte´n el aceite y pasar las tortillas para volverlas flexibles, retirarlas del sartén y rellenar cada tortilla con quesillo deshebrado, cerrar a la mitad y freír nuevamente para *dorar* el exterior y fundir el quesillo.
- Retirar y sumergir en la salsa de *frijol* caliente, emplatarlas y bañar con mas salsa de *frijol*, añadir *crema* y decorar con *cebolla* en aros y hojas de *perejil*
- Acompañar con tasajo *cocido*

Salsa de Frijol

- Calentar en una sartén la *manteca* y freír la *cebolla* en trozos hasta que esté negra completamente
- Retirarla de la sartén.
- Bajar el fuego y sofreír las hojas de *aguacate* y el *chile* de árbol cuidando que no se quemen, una vez dorados añadir los frijoles cocidos.

- Licuar la mezcla del sartén con un poco del caldo de cocción de los frijoles reservada, hasta quedar muy finos.
- Colar y regresarlos a freír, cocinar a fuego lento, *sazonar* con sal hasta quedar con una *crema*,
- Reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/afrijoladas-tradicional