elGourmet

Enchiladas de Frijol Negro

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas
Cebolla finamente cortada: 1 unidad
Cilantro Picado: 2 cdas
Crema agria: c/n
Frijol negro cocido: 1 Taza
Caldo De Pollo: 1/2 Taza
Orégano seco: 1 cda
Queso Chedar: 1 Taza
Tortillas: c/n
Carne de pollo molida: 500 grs
Chile jalapeño picado: 1 unidad
Comino en polvo: 1/2 cdita
Diente de ajo picado: 2 Unidades
Frijol negro procesado: 1 Taza
Limón para su jugo: 1 unidad
Pasta de tomate: 2 cdas
Salsa de chiles: c/n

Preparación de la Receta

- *Saltear* en sartén *cebolla* y *ajo*.
- Agregar la carne de *pollo*, el *comino*, los jalapeños, el *orégano*, el *cilantro*, sal y pimienta.
- Cocinar hasta que dore, revolviendo ocasionalmente a fuego alto.
- Agregar la pasta de *tomate* y cocinar dos minutos.
- Añadir los frijoles cocidos, el caldo, el *jugo* de *limón* y cuando hierva dejar 5 minutos a fuego suave.
- Calentar el **frijol** procesado con un poquito de aceite.
- Colocar un poco de salsa de *chile* en la base de una fuente de horno.
- Untar cada tortilla con un poquito del *frijol* y rellenar luego con la mezcla del *pollo*.
- Enrollar la tortilla y comenzar a acomodar en la placa.
- Repetir la operación con todas las tortillas y el *pollo*.
- Cubrir con el resto de la salsa y el queso.
- Hornear hasta que el queso funda y estén calientes.
- Servir con la *crema* agria, y decorar con el *cilantro*, los jalapeños y los casos de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enchiladas-de-frijol-negro