

# Enfrijolada

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Tortillas De Maíz:** 12 Unidades

**Agua:** 1 Taza

**Comino:** 1 cdita.

**Aceite:** 1 Taza

**Frijoles negros cocidos:** 3 Tazas

**Orégano:** 1 cdita.

## Decoración

**Crema agria:** c/n

**Palta:** 1 Unidad.

**Hojas de cilantro:** c/n

## Relleno

**Huevos batidos:** 6 Unidades

**Chipotle picado:** 2 cdas.

**Palta en cubos:** 1 Unidad.

**Crema de leche:** 1/4 Taza

**Queso campesino rallado:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- En la licuadora procesar los frijoles y el agua.
- Calentar los frijoles en una olla con el *comino* y el *orégano*. Reservar caliente.
- Calentar las tortillas pasándolas por una sartén con aceite caliente.
- Luego pasarlas por la salsa de *frijol* para que se empapen y rellenar con los huevos revueltos con *chile*.

## Relleno

- En una sartén cocinar con aceite los huevos, la *crema*, los chiles, sal y pimienta. Deben quedar cremosos.

## Armado

- Rellenar con los huevos calientes las tortillas enfrijoladas, enrollar y acomodar en un plato.
- Servir caliente decorando con el queso, *palta*, *crema* agria y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/enfrijolada>